



メニュー

手動オープン

設定温度の目安
160℃

使用付属品



材料 (幅約18×奥行18×高さ3.5cmのアルミ
ホイル型1個分)

ブラックチョコレート (粗く刻む)	60g
バター (室温に戻す)	60g
砂糖	60g
卵	1 1/2個

A 薄力粉	60g
ココア	小さじ1 1/2
ベーキングパウダー	小さじ1/3

B レーズン (粗く刻む)	40g
くるみ (粗く刻む)	40g

対象機種：N100Tシリーズ

作り方

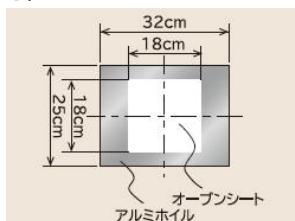
1. アルミホイルで型を作る。(下記参照)
2. 鍋をIHヒーターの中央に置き、チョコレートを入れて「とろ火」にして溶かす。
3. ボウルにバターを入れクリーム状になるまでハンドミキサーで練り、砂糖を加えてよく混ぜる。
4. 卵を少しずつ加えて混ぜ、**2**を加えてさらによく混ぜる。
5. へらに持ち替えて、**A**をふるい入れてよく混ぜ、さらに**B**を加えて混ぜる。
6. 平皿の上に**1**の型をのせ、**5**を型に流し入れ、表面を平らにする。
7. 「メニュー」の「手動オープン」「160℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約18~22分焼く。

幅約18×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型の作りかた

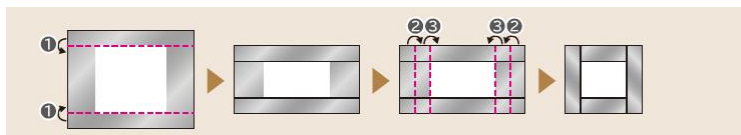
準備するもの

アルミホイル (32×25cmに切ったもの)	2枚
オープンシート (18×18cmに切ったもの)	1枚

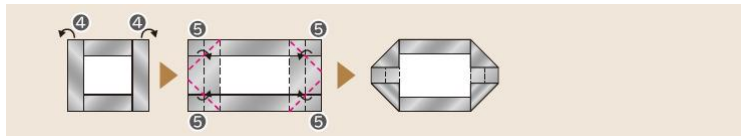
1. アルミホイルを2枚重ねた上にオープンシートをのせる。(中心位置を合わせる)



2. オープンシートの大きさに合わせてアルミホイルを折る。長い方は2つ折りにする。



3. 2つ折りにした**2**、**3**を開いてから**5**の角を折る。



4. **6**の角になる部分に指を入れて、アルミホイルを立ち上げる。**7**を折り目に合わせ、三角に折り、最後に**8**を内側に折り返す。

