



メニュー

手動オープン

設定温度の目安
160℃

使用付属品
波皿

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	大さじ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

作り方

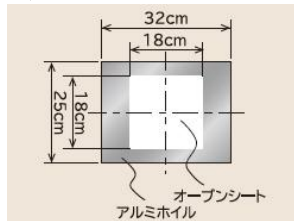
1. アルミホイルで型を作る。（下記参照）
2. 鍋をIHヒーターの中央に置き、チョコレートをに入れて「**とろ火**」にして溶かす。
3. ボウルにバターを入れクリーム状になるまでハンドミキサーで練り、砂糖を加えてよく混ぜる。
4. 卵を少しずつ加えて混ぜ、**2**を加えてさらによく混ぜる。
5. へらに持ち替えて、**A**をふるい入れてよく混ぜ、さらに**B**を加えて混ぜる。
6. 波皿の上に**1**の型をのせ、**5**を型に流し入れ、表面を平らにする。
7. 「メニュー」の「手動オープン」「160℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約18～22分焼く。

幅約18×奥行18×高さ3.5cmのアルミホイル型の作りかた

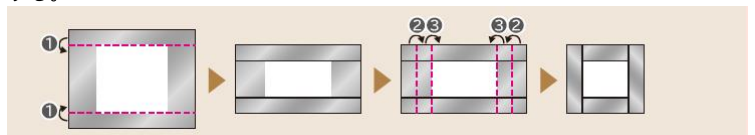
準備するもの

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

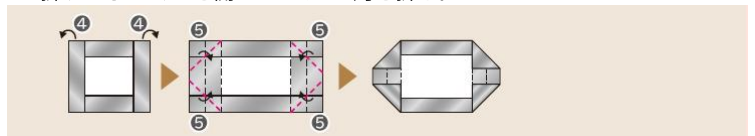
1. アルミホイルを2枚重ねた上にオープンシートをのせる。（中心位置を合わせる）



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。

