

# ピスタチオとクランベリーの ブラウニー



*Pistachio and  
cranberry brownies*

クリスマスカラーがかわいい、  
しっとりとした濃厚ブラウニーです。



[材料(18cm×18cmの  
金属製スクエア型1個分)]

市販のブラックチョコレート… 120g

食塩不使用バター… 60g

- A
- 砂糖… 80g
  - 卵(溶きほぐす)… 2個
  - ラム酒… 大さじ1
  - 牛乳… 20mL
- B
- 薄力粉… 70g
  - ココア… 10g
  - ベーキングパウダー… 小さじ1

ピスタチオ… 30g

ドライクランベリー(粗きざむ)  
… 50g

[作りかた]

- 1 型に薄くバター(分量外)をぬり、オープンシートを敷く。
- 2 牛乳は **レンジ** **500W** **約30秒** でひと肌に温める。

3 テーブルプレートを取り外し、ピスタチオは黒皿にのせ、中段に入れて **手動** **オープン** **予熱なし** **1段** **170℃** **約10分** 加熱してローストする。1/3量を縦半分に切る。

4 **手動** **オープン** **予熱あり** **1段** **170℃** **約20分** に設定してスタートし、予熱する。

5 ボウルにチョコレートとバターを入れて湯せんにかける。溶けたら湯せんから外し、Aを加えて混ぜる。

6 Bを合わせてふるい入れ、混ぜる。粉けが少し残るくらいになったら、クランベリーとピスタチオの2/3量を加えて混ぜる。

7 型に流し入れ、残りのクランベリーと縦半分に切ったピスタチオをのせ黒皿にのせて、予熱終了音が鳴ったら、中段に入れて焼く。