

手動

ブラウニー



作りかた

1. チョコレートはくだいて耐熱容器に入れて **レンジ** **200W** **5~6分** で途中かき混ぜながら加熱して溶かす。
2. ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでねり、砂糖を加えてよく混ぜる。卵を加えて混ぜ、バニラエッセンスと①を加えてさらに混ぜる。
3. ②にBを混ぜ込み、Aを合わせてふるい入れ、ねらないように混ぜる。
4. ③をブラウニーの型（**ブラウニーの型の作りかた**参照）に流し入れ、表面を平らにする。
5. テーブルプレートを取り外し、④を**下段**に入れ **オープン** **予熱無** **1段** **180℃** **26~32分** で加熱する。

手動

オープン

180℃
加熱：26~32分

使用付属品



角皿 下段

カロリー

4849kcal

塩分

4.5g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料	型1個分
A 小麦粉(薄力粉)	250g
A ココア	50g
A ベーキングパウダー	小さじ1強
砂糖	150g
バター(室温に戻す)	150g
卵(溶きほぐす)	3個
チョコレート	100g
B レーズン(ぬるま湯で戻す)	100g
B くるみ(あらみじん切り)	150g
バニラエッセンス	少々

ブラウニーの型の作りかた

- 1 一辺28cmのオープンシートの四隅に1cmの切れ込みを入れる
- 2 切り込みを折り込んで四角形の箱にする
- 3 角皿にアルミホイルをおき角皿の前後のふちに折り込んでつける
- 4 アルミホイルの表面にバター(分量外)を塗り2のオープンシートの型をつける
- 5 アルミホイルを2~3重に折り、幅5cm長さ28cmの帯状とL型をそれぞれ2個ずつ作る
- 6 L型をオープンシートの左右につけ帯状のアルミホイルは前後に立てて型を安定させる