

ブラウニー & プチパイ



手動

オーブン

180℃
加熱：40～50分

使用付属品



角皿 中段・下段

注意



指示

テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

中段メニュー ブラウニー 材料・作りかた

作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、**中段メニュー**を載せた角皿を**中段**に入れ、**下段メニュー**を載せた角皿を**下段**に入れる。
2. **オーブン** **予熱無** **2段** **180℃** **40～50分**で加熱する。

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(ぬるま湯に戻す)	100g
B くるみ(あらみじん切り)	150g
バニラエッセンス	少々

作りかた

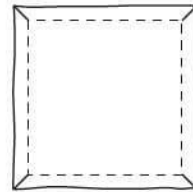
1. チョコレートはくだいて耐熱容器に入れて **レンジ** **200W** **5～6分**で途中かき混ぜながら加熱して溶かす。
2. ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでねり、砂糖を加えてよく混ぜる。卵を加えて混ぜ、バニラエッセンスと①を加えてさらに混ぜる。

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。

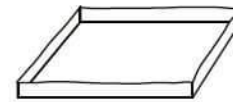
4. ③をブラウニーの型（[ブラウニーの型の作りかた](#)参照）に流し入れ、表面を平らにする。

ブラウニーの型の作りかた

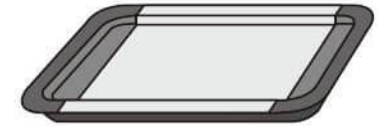
1 一辺 28cm のオープンシートの四隅に 1cm の切れ込みを入れる



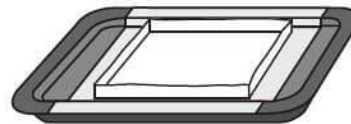
2 切り込みを折り込んで四角形の箱にする



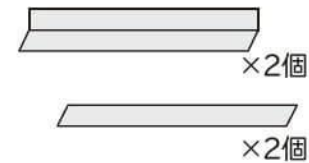
3 角皿にアルミホイルをおき角皿の前後のふちに折り込んでつける



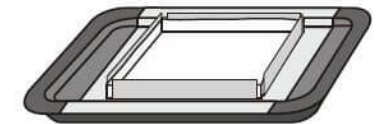
4 アルミホイルの表面にバター（分量外）を塗り 2 のオープンシートの型をつける



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



下段メニュー プチパイ 材料・作りかた

材料	角皿1枚分・12個
冷凍パイシート(1枚約100gの物、10～15分間室温で解凍する)	2枚
<つやだし用卵> 卵(溶きほぐす)	1/2個
<つやだし用卵> 塩	小さじ1/4

お好みのくだもの(薄切り)	適量
粉砂糖	適量

作りかた

1. 解凍した冷凍パイシートを5mmの厚さにのばし、それぞれ6等分し、くだものを上にのせる。
2. 角皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷いて①を並べ、混ぜ合わせたつやだし用卵を表面に塗る。
3. 加熱後、粉砂糖をふる。

2品同時オープンのコツ

角皿を使い、皿受棚の中段と下段に入れ、2段で焼く

それぞれのオートメニューとは付属品の使いかたが異なる場合があります。角皿を使い「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニューに記載の皿受棚に入れ、加熱してください。

中段と下段のメニューを逆に入れると、上手に焼けません。

角皿にアルミホイルを敷いて

取り出しやすく、掃除が楽になります。

野菜などの火の通りにくい物は

あらかじめ下ごしらえをしておきます。

「お総菜2品」、「お菓子2品」の組み合わせメニュー一覧以外のメニューや指定以外の組み合わせでは、上手に仕上がらない場合があります