



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



黒皿 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。

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)

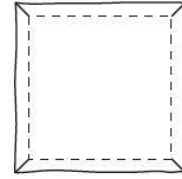
150g

バニラエッセンス

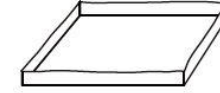
少々

ブラウニーの型の作りかた

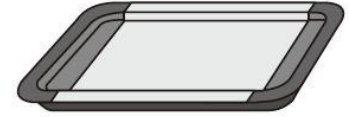
1 一辺 28cm のオープンシートの四隅に 1cm の切れ込みを入れる



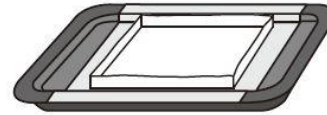
2 切り込みを折り込んで四角形の箱にする



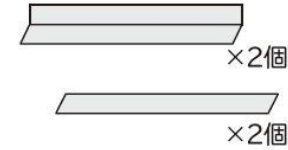
3 黒皿にアルミホイルをおき黒皿の前後のふちに折り込んでつける



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

