



アメリカ

クッキーナッツブラウニー



材料 (3人分)

板チョコ (ブラック)	2枚 (100g)
バター	大さじ4 (48g)
砂糖	大さじ1 (9g)
卵 (M玉)	2個 (殻むき後 :100g)
ミルクココア	大さじ3 (27g)
クッキー	4枚
ナッツ	20g

※バターは有塩、無塩どちらでも大丈夫です。
卵は M 玉を使ってください。

使用した容器：幅 19× 奥行 19× 深さ 5.5 (cm)
満水容量 1,300mL の耐熱皿
(品番 HKOZ-130)

作り方

- 1 耐熱ボウルに細かく割った板チョコ 2 枚と、小さく切ったバターを入れ、ふんわりラップをかぶせ 600w の電子レンジで 1 分 20 秒加熱する。
- 2 泡だて器でよく混ぜ、チョコレートを溶かす。チョコレートが溶けにくい場合は、10 秒ずつ追加で電子レンジにかけ、溶かす。全体がなめらかになるまで混ぜる。
- 3 砂糖を入れ、泡だて器でなめらかになるまでよく混ぜる。
- 4 卵は 1 個ずつ入れ、なめらかになるまで泡だて器でよく混ぜる。
- 5 ミルクココアを入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- 6 ラップを敷いた耐熱皿に流し込み、クッキーとナッツをのせる。
※ラップはクッキングシートでも代用できます。



- 7 ふんわりラップをかぶせ 600w の電子レンジで 3 分加熱。
- 8 取り出して、粗熱が取れるまで冷ましてできあがり。
※冷めてからのほうが切りやすいです。
端を切り落とすときれいに見えます。

※冷蔵保存：3 日間