



くるみのアクセントが効いた
本格ブラウニーが簡単に完成!

Sweets recipe 02

ブラウニー

手作りパンモード

160°C 20min

材料

チョコレート(板チョコレート可)	140g
無塩バター	200g
砂糖	130g
卵	170g
薄力粉	110g
くるみ	適量

作り方

1. チョコレートと無塩バターを湯煎にかけて溶かす。
2. 1に砂糖、卵の順に混ぜ、もったりとしたらふるった薄力粉を加える。
3. 天板にオープンペーパーを敷き2の生地を流す。
4. 3にくるみを散らし【手作りパンモード】160°Cで20分焼く。

お友達に
あげたくなるね!

