



## ナッツとフルーツのブラウニー

レシピ作成：黄田川としえ (totto)

### 材料 (20×15cm のバット 1 台分)

スイートチョコレート…… 100g  
バター…… 50g  
薄力粉…… 30g  
ベーキングパウダー…… 小さじ 1/2  
くるみ…… 30g  
ドライイチジク & ドライブルーベリー… 計 30g  
\*ブルーベリーがなければレーズンでも OK  
卵 (室温に戻す)…… 1 個  
\*卵は使う 30 分前になったら、  
冷蔵庫から出して常温にしておいてください。

### 使用する調理器具

ボウル × 2	クッキングシート
ゴムベラ	ホチキス
バット (20×15cm)	楊枝
包丁	粉ふるい
まな板	180 度まで上がるオーブン
鍋 (湯煎用)	

### 作り方

[ 16:30 の配信までに、ご自宅で準備しておいていただきたいこと ]

16:00 に卵を冷蔵庫から出す / 調理器具の準備 / 鍋に湯せん用のお湯を温めておく / zoom のセッティング

- 1 小麦粉、ベーキングパウダーはふるい、チョコを刻む。
- 2 バットに合わせクッキングシートを折り四隅をホチキスで留めて型を作りバットに入れる。
- 3 ボールに刻んだチョコレートとバターを入れて湯煎で溶かし粗熱を取る。
- 4 別のボールに卵を割って溶きよく混ぜ 1 に加える。
- 5 ③に薄力粉、ベーキングパウダー、ナッツ、ドライフルーツを加えてさっくりと混ぜる。
- 6 4、型に生地を入れて、180度のオーブンで17～20分表面が焦げないように焼く。  
(ご家庭のオーブンの様子を見ながら焼いてください)
- 7 楊枝を刺して生地がついてこなければ完成。生地が生焼けの場合はさらに3分焼く。