



チョコレートブラウニー

お店で売っているような、おいしいチョコレートブラウニーを作っちゃおう!
あまさひかえ目だから、男の子へのプレゼントにもオススメだよ!!

用意するもの



道具

ホットプレート(ちょっと深めのもの)、あわだてき、ボール(2つ)、へら、けいりょうカップ
たけぐし、けいりょうスプーン、アルミホイル、粉(こ)ふるい

材料(ざいりょう)

<チョコレートブラウニー(4人分)>

小麦粉(こむぎこ)・・・100g	塩(しお)・・・少々	卵(たまご)・・・2個(こ)
ベーキングパウダー・・・少々	チョコレート・・・100g	バター・・・50g
砂糖(さとう)・・・100g	くるみ・・・100g	サラダ油・・・少々

1



くるみをきざもう!

くるみをあらくみじん切りにし、180度にあたためたホットプレートで、くるみのいいにおいがするまで、少しやこう。

2



チョコレートとバターをとかそう!

お湯の入ったボールの上に一回り小さなボールのをせ、その中にチョコレートとバターを入れて、まぜながらとかそう。

※お湯を使うからやけどに気をつけてね。おとなの人といっしょに作ろう。

3



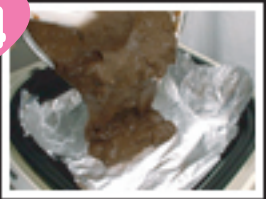
ブラウニーの生地をつくろう!

ボールに卵(たまご)と砂糖(さとう)と塩(しお)、それにさっきとかしたチョコレートとバターを入れてまぜよう。

大体まざったら、小麦粉(こむぎこ)とベーキングパウダーを粉(こ)ふるいにかけて入れ、さっくりとまぜあわせよう。

あとは、さいしょに少しやいておいたくるみもまぜあわせると、生地のできあがりだよ!

4



ホットプレートで焼(や)こう!

ホットプレートにアルミホイルをしき、サラダ油をうすくのばしておこう。

その上に生地を流しこんでふたをしめ、「保温(ほおん)」にして20~30分ほどやこう。

※ホットプレートがあつくなっているから、やけどに気をつけてね。おとなの人に見てもらおう。

5



ひっくりかえしてできあがり!

表面にあなが空いてきたら、ひっくりかえそう。

このときにアルミホイルごとひっくりかえすと、上手にできるよ。

ひっくりかえしたら、ホットプレートの温度を150度に上げて、軽く火を通そう。

あとは、たけぐしをさしてみて、生地がついてこなければできあがりだよ。

ここがポイント!

くるみをあんまり細かくきざんじょうと、せつかくの風味がなくなっちゃうから気をつけてね。

