

混ぜて焼くだけ！鍋で作れる

ブラウニー



調理時間 約 50分

材料 4人分

バター(無塩) 100g
グラニュー糖 80g
卵 1個
スイートチョコレート 80g
ラム酒 大さじ1

A 薄力粉 70g
ココア 30g
ベーキングパウダー 小さじ1/2

クルミ(ロースト) 80g

作り方

1. ボウルにバターを入れてクリーム状にし、グラニュー糖を2,3回に分けて入れ、白っぽくなるまですり混ぜます。
2. 1に溶いた卵を少しづつ加え、湯せんで溶かしたチョコレートとラム酒を加えます。
3. 2に合わせてふるったA、刻んだクルミを加え、粉っぽさがなくなるまで、混ぜます。
4. 鍋にオーブンペーパーを敷いて3を流し入れます。蓋をして弱火で35分加熱、消火。減圧5分。