



ブラウニース



調理時間
45分

カロリー
258kcal

※カロリーは1/20カット分です。

材料(1ホール)

薄力粉	150g
ココア	50g
ベーキングパウダー	小さじ2
くるみ	50g
卵	4個
三温糖	250g
塩	小さじ1/2
サラダ油	200cc
ラムレーズン	200g
スライスアーモンド	30g
型用バター	少々

作り方

1. 薄力粉、ココア、ベーキングパウダーは合わせて1~2回ふるいにかけて、くるみは粗くきざんでおく。
2. ボウルに卵を溶きほぐして、三温糖を加え、よく混ぜ合わせる。
3. (2)に塩とサラダ油を加えて、さらによく混ぜ合わせる。
4. (3)に(1)の粉類をもう一度ふるいながら加え、粉が残らないようによく混ぜ合わせる。
5. (4)の生地にくるみとラムレーズンを加えて、手早く混ぜ合わせる。
6. 鍋の底と側面にバターを塗り、底にケーキ紙を敷き、その上にスライスアーモンドをまんべんなく散らす。
7. (6)の鍋に(5)の生地を流し込み、フタをして**極弱火**で30~40分間焼く。
8. 中心を竹串で刺して何もついてこなければ焼き上がり。鍋から取り出し、ケーキクーラーなどにのせて冷ます。
※好みで粉糖をふるいかける。

レシピで使用しているビタクラフト商品の紹介



ビタクラフト ウルトラ 片手ナベ2.9L

肉じゃがなどの煮物はもちろん、焼き物、揚げ物からジャム、ケーキ作りまで幅広くご利用いただけるタイプです。ごはんなら3~4カップまで。