



ブラウニーのデザートプレート

[材料]

ミルクチョコレート 100g

ビターチョコレート 100g

■A

薄力粉 50g

ココアパウダー 30g

ベーキングパウダー 3g

バター（常温に戻しておく） 50g

卵 1個

生クリーム 100ml

ミックスナッツ（軽く砕いたもの） 90g

■B

アイスクリーム

レーズン

ラズベリーソース

粉砂糖

ミント

・・・各適量

[作り方]

1.Aの材料をふるっておく。

2.細かく刻んだチョコレートを約50℃の湯せんにかけ溶かす。

3.バター、生クリーム、卵を加えてよく混ぜ合わせる。

4.ミックスナッツを加える。

5.耐熱皿にクッキングシートをひき、材料を流し込む。

6.160℃に温めたオーブンで25分焼く。

竹串がずっと通ったら、粗熱がとれるまで休ませる。

7.お皿にブラウニーをのせ、上から粉砂糖をふる。

Bのトッピングをお好みで添える。