

濃厚チョコブラウニー

■材料<21 cmの角型1台分>

- ・ミルクチョコレート…170g
- ・バター …100g
- ・卵 …3個
- ・砂糖 …85g
- ・薄力粉 …100g
- ・純ココア…20g
- ・ベーキングパウダー…3g
- ・牛乳 …30cc
- ・粉砂糖 …適量
- ・生クリーム…適量
- ・砂糖(生クリーム用)…適量



■作り方

《下準備》オーブンは170℃に予熱する。

1. 薄力粉、純ココア、ベーキングパウダーを合わせてふるう。
2. 耐熱容器にチョコレートを割り入れ、バターを加えてラップをせずに600Wのレンジで30秒加熱し、混ぜる。
3. ボウルに卵を割り入れ、砂糖、牛乳を加えて混ぜる。
4. 2に3を少しずつ加えてツヤが出るまで混ぜる。
5. 1を加えて切るように混ぜて型に流し入れる。
170℃のオーブンで20分程焼く。
焼きあがったら、切り分けて粉砂糖をふり、生クリームを添えて完成！