

ブラウニー

- ・ バター 50g
- ・ 卵 4個
- ・ 砂糖 60g
- ・ 小麦粉 60g
- ・ チョコレート 100g
- ・ ココアパウダー 20g
- ・ アーモンド 50g

(カシューナッツ・ピスタチオ・レーズンなどでも OK です)

- ・ 湯煎用のお湯

クッキングシート、ボール (複数)、鍋 (複数)、ハンドミキサー、泡立て器、木べら、粉ふるい

1. オーブンを 180℃で温めておきます。クッキングシートを鉄板に合わせて切ります。
2. アーモンドの皮をむき、袋に入れて叩くか、包丁で 5mm くらいの乱切りにします。
3. バターと刻んだチョコレートをボールに入れ、60℃の湯煎で溶かします。
4. 卵をボールに割り入れ、砂糖を入れます。60℃で湯煎しつつハンドミキサーでとろりと泡立つまで混ぜ、全卵メレンゲにします。
5. 溶かしたバター&チョコレートに、全卵メレンゲを 3分の1ずつ加えて泡立て器でゆっくり混ぜ、さらにココアパウダーとふるいにかけて小麦粉を混ぜ合わせます。
6. アーモンドを加えて、軽く混ぜます。刻んだアーモンドを、生地の上にかけてもいいです。
7. 1の鉄板 (クッキングシート) に生地を木べらで流し入れ、全体に均等にして、鉄板を少し持ち上げテーブルなどに軽く叩きつけ、空気を逃がします。
8. 180℃のオーブンで 15分焼きます。常温で冷ましてください。