



<ブラックココアのハロウィンブラウニー>

*** 材料 *** 18 cmのパウンド型1台分

ブラックチョコレート……40g

バター……25g

卵……1/2 個

砂糖……20g

A 薄力粉……25g

ブラックココアパウダー……小さじ2

ココアパウダー……小さじ1

B ミックスナッツ……25g

アラザン……小さじ 1/2

*** 作り方 ***

①チョコとバターを混ぜる

耐熱ボウルに細かく割ったチョコレートを入れ、電子レンジで 1~2 分、加熱して混ぜる。室温に戻したバターを加えてさらに電子レンジで 10 秒ほど加熱し、再度ゴムベラでよく混ぜ合わせる。



②卵と砂糖を混ぜる

別のボウルに卵と砂糖を入れ、泡立て器でしっかりと混ぜる。①を加えて混ぜ合わせ、なめらかになるまで混ぜたら、ふるいをかけながら A を加え、再度ムラがなくなるまでゴムベラで混ぜる。



③焼く

オーブンペーパーを敷いたパウンド型に生地を流し入れ、表面を平らにしたら B を散らす。170 度に予熱したオーブンで 8~10 分焼く。冷めたら型から外し、お好みの大きさに切り分ける。

