

チョコレートブラウニー

合計加熱調理時間 約 35分

[1人分：471kcal/食塩相当量：0.4g]

ナッツ類の香ばしい風味と贅沢なチョコレートをふんだんに使った組み合わせ。



材料 (20人分)

クーベルチュール (細かく刻む)	320g
無塩バター (溶かす)	300g
グラニュー糖	300g
<材料a>	
バニラオイル	小さじ1/2
ピスタチオナッツ (細かく刻む)	50g
ヘーゼルナッツ (細かく刻む)	50g
クルミ (細かく刻む)	50g
チョコチップ	160g
卵	6個
薄力粉	450g
ベーキングパウダー	大さじ2

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	35分	160℃

下ごしらえ

- ・ナッツ類はフライパンに移して弱火で香ばしくなるまで煎る。
- ・チョコチップは冷凍庫で冷やす。
- ・薄力粉、ベーキングパウダーは合わせて3回ふるう。

作り方

1. ボールにクーベルチュールを入れて湯煎で溶かし、無塩バターを入れる。
2. 1のボールを湯煎に出し入れしながら、グラニュー糖を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
3. 2のボールを湯煎から取り出し、<材料a>を加え、卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
4. 3に薄力粉、ベーキングパウダーを3~4回に分けて混ぜ合わせる。
5. 40mmのホテルパン1枚にオープンシートを敷き、4の生地を流し込み、【設定1】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。