



家庭部の活動②



5月15日ブラウニーを作りました。

材料

★薄力粉 50g
★ココアパウダー 10g
★ベーキングパウダー 1.5g
チョコレート 100g
無塩バター 80g
卵(L) 2個
砂糖 80g
塩 ひとつまみ
ペカンナッツ 80g

- ① 粉類はあわせてふるう
- ② ナッツをきざむ



- ③ チョコとバターを合わせて湯で溶かす



- ⑦ 刻んだナッツを加え混ぜる



- ⑥ 粉類をもう1度ふるいながら入れ、ざっと混ぜる



- ⑤ 湯せんにかけたチョコとバターを加えて混ぜる

- ④ 卵・砂糖を白っぽくなるまでよく泡立てる



- ⑧ 型に生地を流し入れる。



- ⑨ 180℃に予熱したオーブンで20分ほど焼く

