

ミロとココアで作る簡単ブラウニー <材料>

(A)

ソフトバター 1カップ (150g)
ブラウンシュガー 1カップ
ピーナツバター (クランチ タイプ) 大さじ 3
卵 2個
塩 ひとつまみ バニラエッセンス 少々

(B)

プレーン・フラワー(薄力粉) 1カップ
ココア 大さじ 4
ミロ 大さじ 6
クルミ (オプション) 4分の1カップ

抹茶ブラウニー, レモン・ブラウニー <材料>

(A)

ソフトバター 1カップ (150g)
ブラウンシュガー 1カップ
ピーナツバター (クランチ タイプ) 大さじ 3
ヘーゼルナッツ・チョコムース 大さじ 5

卵 2個 みりん 大さじ 2

塩 ひとつまみ バニラエッセンス 少々

(B)

コーンフラワー(プレーン・フラワーでも ok) 1カップ
ベーキングパウダー 小さじ 1
抹茶パウダー 大さじ 3

または レモン果汁+ゼスト(刻んだ皮) 2個分

<作り方> (共通)

オーブンを 160°Cに余熱

- 1 ボウルに(A)の材料を入れて、よく混ぜる。
- 2 さらに(B)の材料を加えて、全体をサックリと混ぜる。
- 3 角型のベーキング容器の内側にベーキングシートをぴったりと敷き、ボウルの中身を注いで平らにならす。縁までキッチリと詰める。
- 4 160°Cのオーブンで 25 分焼く。
- 5 冷めてから、食べやすい大きさに切り分ける。

