



インスタ映え! 甘さ控えめのもちっと食感ブラウニー

## アルフォートチョコレートブラウニー

RECIPE  
#36



難易度: ★ ★ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

### 材料(18cm×18cmの角型)

- ・お好きなブルボンアルフォート ……………12枚
- ・ブルボンスライス生チョコレート ……………10枚(2袋分)
- ・無塩バター……………100g
- ・全卵……………3個
- ・砂糖……………50g
- ・全粒粉 (又は薄力粉)…………… 大さじ4
- ・ココアパウダー ……………大さじ1
- ・ベーキングパウダー……………小さじ1
- ・くるみ……………50g
- ・塩……………少々

### 用意する器具

- ・ふるい
- ・18cm×18cmの角型
- ・クッキングシート
- ・耐熱ボウル
- ・オーブン
- ・ボウル
- ・電子レンジ
- ・泡立て器
- ・ヘラ

### ～作り方～ 所要時間: 約30分 (焼く時間は除く)

- ・準備: 全卵、無塩バターを常温に戻しておく。18cm×18cmの角型にクッキングシートを敷いておく。  
全粒粉 (又は薄力粉)、ココアパウダー、ベーキングパウダーを合わせてふるいでふるっておく。  
くるみを1/4個程度の大きさに砕いておく。オーブンを180℃に温めておく。

- ① 耐熱ボウルに無塩バターとスライス生チョコレートを入れ、電子レンジ600Wで約1分温め泡立て器で混ぜて溶かす。
- ② ①とは別のボウルに全卵を入れ、砂糖を加えて泡立て器で混ぜ合わせる。
- ③ ②に①を2, 3回に分けて加えながら、泡立て器で混ぜ合わせる。
- ④ ③に合わせてふるっておいた粉と砕いておいたくるみ、塩を入れ、ヘラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤ クッキングシートを敷いた角型に④を流し込み、アルフォートをチョコレートの面を下にして並べる。
- ⑥ 180℃のオーブンで約20分焼く。

### POINT!

スライス生チョコレートを使うことで、もちっとした食感に仕上がります。

