

# つくってみませんか？ チョコレートブラウニー



☆マーブルチョコレートなどを追加してもおいしいです

カップ5個分の材料	つくりかた
ミルクチョコレート 50g	1 ボウル①にチョコレートとバターを入れます。 一回り小さいボウル②に熱湯を入れて、チョコレートの入ったボウル①をのせます。やさしくまぜながら、よく溶かします。
バター 10g	2 小麦粉とベーキングパウダーをまぜ合わせて、篩 <small>ふるい</small> でふるいます。 オーブンを170℃に予熱します。
サラダ油 10g	3 ボウル③に、サラダ油・グラニュー糖・生クリーム・牛乳・バニラエッセンスを入れてまぜます。 まぜながら、ボウル①の溶かしたチョコレートとバターを少しずつ入れます。
グラニュー糖 <small>とつ</small> 25g	4 チョコレートがまざったら、2の小麦粉とベーキングパウダーを少しずつ入れて、まぜます。
生クリーム 20g	5 4をアルミカップに分けて入れます。
牛乳 50g	6 5のアルミカップを天板に並べ、170℃のオーブンで20分焼きます。
バニラエッセンス 10ふり	7 アルミカップの真ん中につまようじをさして、ゆっくり引きぬきます。生地がくっつくなら、もう5分焼きます。何もつかなければ、できあがりです。
小麦粉 50g	
ベーキングパウダー 2g	
小さなアルミカップ 5個	