

米粉のブラウニー

《材料》 (18 cmスクエア型、または15 cmの丸型)

チョコレート	40 g
水 (豆乳や牛乳でも可)	80 cc
砂糖 (三温糖使用)	50 g
油	5 cc
米粉 (薄力粉でも可)	80 g
ココアパウダー	8 g
ベーキングパウダー	2 g
粉糖 (仕上げ)	適量

クルミやチョコチップを加えても美味しいですよ！



《作り方》

※オーブン180°Cに予熱しておく。

- 1 チョコレートを湯せんで溶かす。
- 2 別ボウルに○を全て入れてよく混ぜる。そこに、溶かしたチョコレートを混ぜ合わせる。
- 3 オーブンシートを敷いた型に生地を入れて平らにならし、20～25分焼く。
- 4 中央に竹串を差してみて、生地がついてこなければ焼き上がり。型のまま粗熱を取る。
- 5 焼きたては崩れやすいのでしっかり冷めてから切り分けて下さい。お好みで粉糖をかけても美味しいですよ。