



お料理 クリップ

和心込めてバレンタイン

本文レシピ / 大阪ガスッキングスクール 撮影 / 東谷幸一

ふんわり軽い口当たりにも上品な苦みを利かせて。飛び切り簡単に作れるってこと、カレには内緒。

抹茶と栗の カップブラウニー



材料 (8個分)

- 製菓用ホワイトチョコレート、無塩バター……………各60g
- 砂糖……………30g
- 溶き卵……………1個分
- 薄力粉……………40g
- 抹茶……………大さじ1
- ベーキングパウダー……………小さじ1/3
- 栗の甘露煮……………60g → 粗く刻む
- クルミ……………40g → ローストし、粗く刻む

→ 振るっておく

作り方

チョコレート(板チョコの場合は刻んでから使う)は湯せんにかけて溶かす(写真)。

ボウルにバターを入れてクリーム状に練り、砂糖を2~3回に分けて加え混ぜる。さらに卵、を順に加え混ぜ、最後に栗、クルミを入れてサクッと混ぜる。

を型に分け入れ、170度に温めたオーブンで約15分焼く。

*常温で2~3日はおいしく食べられます。



湯気が入らないよう、大きめのボウルを使って

■湯せんの温度は、お風呂より熱めの50度くらいを目安に。余熱を利用しながら溶かします。

