



オーブントースター  
で簡単♪  
チョコブラウニー

作成者:みい

## <材料> カップ10個分

- 板チョコ.....150g 3枚
- バター.....100g
- 卵.....3個
- 砂糖.....70g
- 薄力粉.....70g
- ベーキングパウダー.....4g
- ココアパウダー.....20g

## <作り方>

1. 耐熱ボウルに割ったチョコレートとバターを合わせ、ラップをしてレンジで600w/1分30秒で溶かす。  
※湯せんでもOK
2. バターの熱でチョコを溶かし入れたら卵を割り入れ、砂糖を加えてホイッパーを使い良く混ぜ合わせる。
3. 最後に薄力粉、ココア、ベーキングパウダーの粉類をふるい入れ、粉気が無くなるまでヘラでざっくり混ぜる。
4. できた生地をスプーンでカップに流し入れ、なるべく平らにする。オーブントースターで5分~10分、焦げる手前まで焼き上げる。つまようじを刺して生地がつかなければOK
5. ホイップやフルーツを盛り合わせて、できあがり！

## <感想>

ブラウニーはオーブントースターを使って焼くため時間がかかる...  
と思ってる人も多いですが、実はオーブントースターでも手軽に本格的な  
ブラウニーが家で作れます！

作り方には書いてませんが、チョコを流し入れたあとに、まだ溶かしてない板チョコを  
ひとかけら入れると、焼き上げたあとにそれがいい感じに溶けて、ふわふわした生地の中  
にある板チョコの食感も楽しめます！

ぜひ作ってみてください！

参考文献：

<https://cookpad.com/recipe/4276338>

<https://cookpad.com/recipe/5995081>