



クリーミーなアイス クリームと焼きたて の温かいブラウニー

所要時間: 30分 ~人分: 4人 難易度: ●●かんたん

材料

ブラウニー	分量
植物油	½カップ
砂糖	1カップ
バニラエッセンス	小さじ1
卵 (Lサイズ)	2個
中力粉	½カップ
ココアパウダー	1/3カップ
ベーキングパウダー	小さじ¼
塩	小さじ¼

クリーミーなアイスクリームと焼き たての温かいブラウニー

1. オーブンを180℃に余熱します。
2. 植物油と砂糖を大きなボウルに入れて攪拌します。
3. にバニラと卵を加え、完全に混ぜ合わせます。
4. 中力粉とココアパウダー、ベーキングパウダー、塩を中くらいのボウルに入れ、泡立て器を使って混ぜ合わせます。
5. の粉類を3.のボウルに加え、完全に混ぜ合わせます。
6. できた生地を、油を塗った9x9cmのオープン皿（金属製もしくはガラス製）に注ぎます。20～25分焼きます。
7. 完全に冷ましてから切り分けます。