



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

調理時間: 30分 人数: 4人 難易度: ●○○ かんたん

材料

ブラウニー	分量
バター	180g
砂糖	100g
卵	2個
小麦粉	100g
ココアパウダー	10g
ベーキングパウダー	1/2茶匙
塩	1/3茶匙
チョコレート	20g
ナッツ	25g

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. バターを180g溶かす。
2. 砂糖を100g加えよく混ぜる。
3. 卵を2個加えよく混ぜる。
4. 小麦粉、ココアパウダー、ベーキングパウダー、塩を加えよく混ぜる。
5. 3.の生地を20gずつ取り、9cmの型に流し入れ、225℃で焼く。
6. 焼けたブラウニーを型から取り出し、チョコレートとナッツをトッピングする。
7. アイスクリームを盛り付け、ブラウニーを添える。