



チョコレートフラウニー

さかえまち児童館 おやつづくり

平成29年1月25日

★材料 20×20cm型1個分

- | | | | | | | |
|------|---|-----|----------|---|-------|------------------|
| ・バター | … | 70g | ○小麦粉 | … | 100g | } あわせて
一緒にふるう |
| ・砂糖 | … | 90g | ○ココア | … | 20g | |
| ・たまご | … | 2個 | ・板チョコレート | … | 1枚くらい | |

★作り方

① バターとたまごは、常温
においておく。
小麦粉とココアは、あわせて
ふるう。



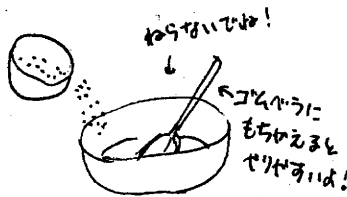
② バターを木べらで、やわら
かくなるように練る。
そこに砂糖をいれて混ぜる。



③ たまごを入れて、生地が
白っぽくなるまでさらに
混ぜる。



④ 小麦粉、ココアをあわせて
ふるったものを、③に入れて、
さっくりと混ぜる。



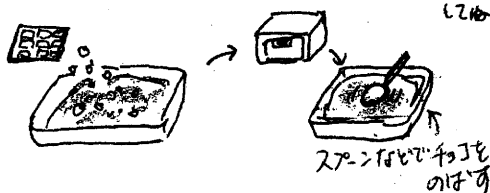
⑤ 20×20 cmの型に（クッ
キングシートを敷いて）
生地を流し入れる。



⑥ 170度のオーブンで
25分位焼く。
竹串をさして、何もついて
こなければ、焼きあがり。



⑦ チョコレートを細かく割っておく。
焼きあがったら、熱いうちに
チョコレートを乗せて、オーブンに
戻して、予熱で10～15秒位とかす。
取り出して、全体にチョコレートを
のばし、網にのせて冷ます。



「チョコ」がたまには「チョコ」
「チョコ」がたまには「チョコ」

☆☆ おまけ ☆☆

粉砂糖などで、模様をつけたりしても
いいよ！（好みに合わせてね！）
型は、クッキングシートなどで、
好きな形をくりぬいても作れるよ！

