ニュードラゴン
笠木シェフ
が教える

温度調節機能＆コンロタイマー

フライパンブラウニー

Birthday Christmas Valentine に good!

ニュードラゴン
「New Dragon」
東荘園店
別府市東荘園3-4
TEL.0977(24)6045
流川店
別府市中央町2-2
TEL.0977(22)8540

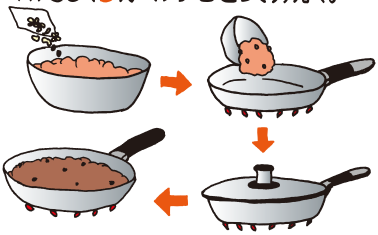
《材料》
●スイートチョコ 120g ●無塩バター 100g ●ココア 20g ●卵 3個 ●グラニュー糖 100g ●薄力粉 100g ●ナッツ類 50g
《トッピング生チョコ》●ミルクチョコ 50g ●生クリーム 50g ●リキュール 5g

事前準備
- 薄力粉は **2〜3回** ふるっておく。
- ナッツ類は **160℃** で **3分** ほど煎って小さくきざんでおく。

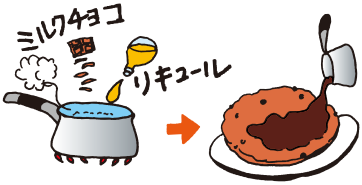
1. スイートチョコと無塩バターを
湯煎で溶かし
ココアを入れて
よく混ぜる。

2. 卵の中に
グラニュー糖を入れ
湯煎にかけながら
白くもったりとするまで泡立て
その中に①を入れ混ぜ
さらにふるった小麦粉を入れ
泡をつぶさないように
優しく混ぜる。やさしくまぜる

3. ②の中に煎ったナッツを入れ混ぜ
ガスコンロの **温度調設機能** で
160℃ に設定したフライパンの中に流し込み
フタをして **15分**（フタを開けないこと）
ひっくり返して **5分**（フタをとって）焼く。



4. トッピング用の生チョコを作る。
生クリームを沸騰させ
細かくきざんだミルクチョコの中に入れ
リキュールも入れてよく混ぜる。
粗熱をとったブラウニーの上に
生チョコを流しかけ
冷蔵庫に入れ約 **2時間** 冷やす。



※仕上げにココアパウダー・粉糖で用途に合ったデコレーションを♪