

クルミ入りチョコレートブラウニー

【材料 ～パウンドケーキ型 | 個分～】

☆ チョコレート	…	100g
☆ 有塩バター	…	60g
☆ 卵黄	…	3個
☆ 生クリーム	…	30g
★ 卵白	…	3個
★ グラニュー糖	…	60g
◇ ココア	…	20g
◇ 薄力粉	…	20g
* くるみ	…	60g



【作り方】

- ① ◇の粉類をふるい、☆と★の卵は卵黄と卵白に分けておく。
- ② 小鍋に水を入れ、沸騰したら火を止める。細かく刻んだチョコレートをボールに入れ湯煎にかける。
- ③ ②に☆の有塩バターを入れ混ぜながら溶かすし、粗熱を取っておく。
- ④ ☆の卵黄に☆の生クリームを入れ、混ぜ合わせたものを③へ入れよく混ぜる。
- ⑤ 別のボールに★を入れ、10分立てのメレンゲを作る。
※ 調理器具に水分等がついている場合、なかなかいいメレンゲにならないので注意！！
- ⑥ ⑤を④へ2～3回に分けて入れる。
※ 1回目は、ざっくりと大きめに泡だて器でよく混ぜ、2・3回目は、切るようにゴムべらで混ぜる。
(泡をつぶさないように)
- ⑦ ①をふるっておいた◇を2～3回に分けて⑥へ入れる。(メレンゲの※と同様に行う)
- ⑧ ローストされたクルミを⑦へ入れ、ざっくりと混ぜる。
- ⑨ パウンドケーキ型へ流しいれ、トッピングに少量のローストクルミをのせる。
- ⑩ オーブンを180℃に予熱しておく。
- ⑪ 予熱が完了したオーブンで、約20分焼く。
※ オーブンによって焼き上がりが変わるので、焼き時間注意！！
- ⑫ 焼けたらキッチンペーパーなどを上からかぶせ、乾燥させないように冷ます。

【アレンジポイント】

- * クルミをその他のナッツ類に変えても美味しくいただけます。
- * クルミをココナッツファイバーに変えても食感が変わって美味しくいただけます。
- * パウンドケーキ型以外にも、マフィンカップにすると切る手間が省けます。

