

ごろごろナッツのブラウニー

ナッツやドライフルーツをたくさんつけて鮮やかに仕上げましょう。
食感が楽しい、お洒落で可愛いブラウニーです。



【Seriaグッズ】

- 濃厚ブラウニーミックス粉 80g 1袋
- オレンジピール 30g 1袋
- チョコびつ 13g ホワイト 1本
- 生アーモンドホール 20g 適量
- パンキンシード 15g 適量
- イチゴダイス フリーズドライ 4g 適量

【用意するもの】

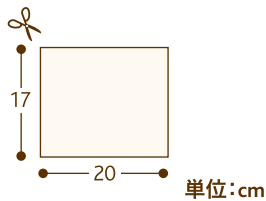
無塩バター(または無塩マーガリン)30g・
卵1個・牛乳20g・ボウル・ゴムペラ・耐熱容器・
クッキングシート・包丁・泡立て器・竹串

【できあがりサイズ】

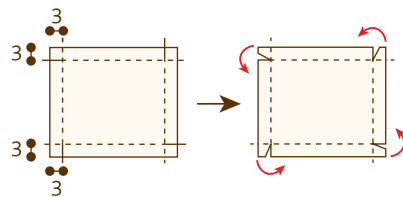
縦:約3.5cm 横:約4cm

1 ブラウニー焼き型を作ります。

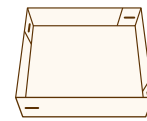
1 クッキングシートをカットします。



2 端から3cmの位置に折り目をつけ、
四隅を切ります。

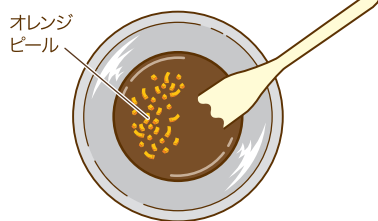


3 切った部分を内側に折り込み外側からホチキスで留めます。
※焼成後は必ずホチキスの針をオープンシートと一緒に
処分してください。

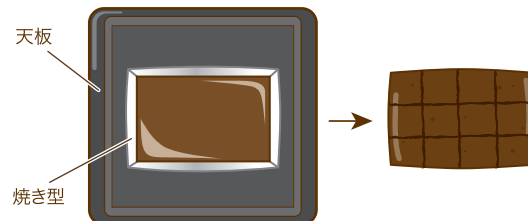


2 ブラウニーを作ります。

1 「濃厚ブラウニーミックス粉」のレシピに沿って、
ブラウニーを作ります。
レシピ手順②の次に、オレンジピールを加えて
混ぜます。

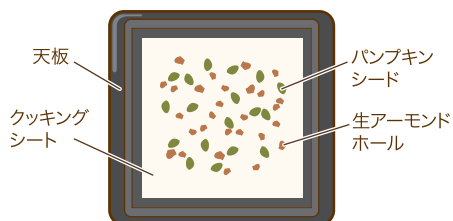


2 焼き型を天板にのせ、1を流し入れます。予熱した170℃のオーブンで15分焼きます。
(焼き時間はオーブンにより異なります)
焼き上がったブラウニーを十分冷ましてから型から外し、お好みの形にカットします。



3 デコレーションします。

1 生アーモンドホールは包丁で粗く刻みます。
クッキングシートを敷いた天板に、刻んだ
生アーモンドホールとパンキンシードを広げ、
予熱なしのオーブンで5~10分焼き、冷まします。
※事前に準備しておくともスムーズに進められます。



2 チョコびつでブラウニーの表面をデコレーションし、
チョコびつが乾かないうちに1とイチゴダイスを
トッピングします。



3 お好みにグラシン紙、OPPシートで包み、
ラッピングします。

