

# 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】

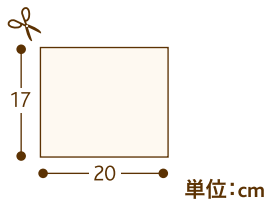
- 無塩バター(または無塩マーガリン) 30g・
- 卵1個・牛乳20g・ボウル・ゴムベラ・耐熱容器・
- クッキングシート・包丁・泡立て器・竹串

## 【できあがりサイズ】

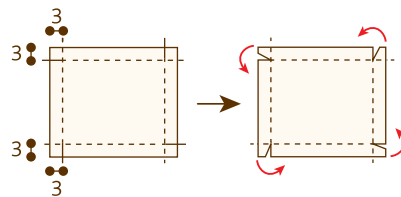
縦:約3.5cm 横:約4cm

## 1 ブラウニー焼き型を作ります。

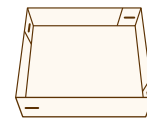
① クッキングシートをカットします。



② 端から3cmの位置に折り目をつけ、四隅を切ります。

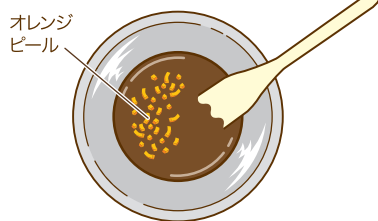


③ 切った部分を内側に折り込み外側からホチキスで留めます。  
※焼成後は必ずホチキスの針をオープンシートと一緒に処分してください。

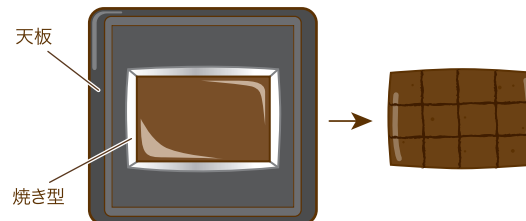


## 2 ブラウニーを作ります。

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。

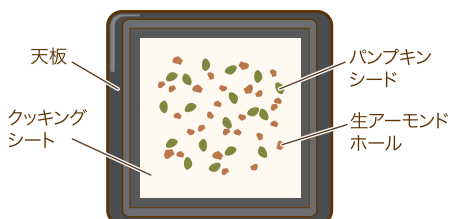


② 焼き型を天板にのせ、①を流し入れます。予熱した170℃のオーブンで15分焼きます。  
(焼き時間はオーブンにより異なります)  
焼き上がったブラウニーを十分冷ましてから型から外し、お好みの形にカットします。



## 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。

