

いろいろブラウニーバー

生地にクルミを混ぜ込んだり、チョコレートでコーティングしてより濃厚なブラウニーに。
オレンジピールやチョコびつでトッピングしてオリジナルのブラウニーバーを作りましょう。



【Seriaグッズ】

- 濃厚ブラウニーミックス粉 80g 1袋
- SY 生クルミダイス 20g 20g
- 製菓用スイートチョコレート 50g 適量
- SY オレンジピール 30g 適量
- チョコびつ 13g ピンク 1本
- SY 溶けない粉砂糖 40g 適量
- ファンシー抜型 2P ハートワイド型 大・小 1個

【用意するもの】

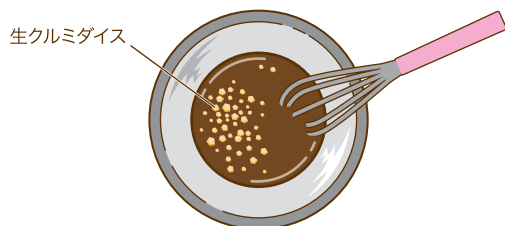
卵1個、無塩バター(または無塩マーガリン)30g、
牛乳20g、ボウル、泡立て器、ゴムベラ、
焼き型(オープンシート)、
竹串(またはつまようじ)、茶こし

【できあがりサイズ】

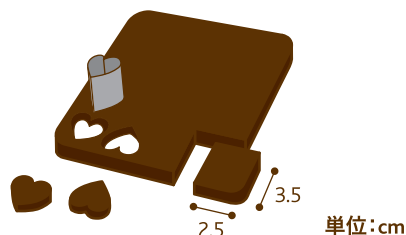
長さ:約14cm 幅:約11cm

1 ブラウニーを作ります。

- 1 「濃厚ブラウニーミックス粉」の袋のレシピに沿って、ブラウニーを作ります。
レシピ手順②で、生クルミダイス5gを加えてさっくりと混ぜ、
生地をひとかたまりにします。



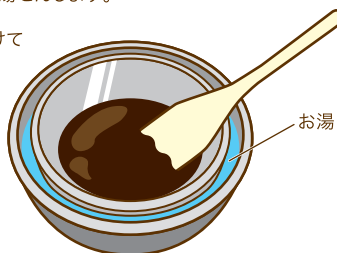
- 2 焼き上がったブラウニーを型から外し、
3.5x2.5cmの長方形に切ります。
もしくは、ハートの抜き型などで型抜きします。



2 ブラウニーをデコレーションします。

A: チョココーティング

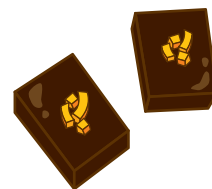
- 1 「製菓用スイートチョコレート」を湯せんします。
約50度のお湯が入ったボールに
チョコを入れたボールの底をつけて
ゴムベラで混ぜ、溶かします。



- 2 ブラウニーをつけて
コーティングします。

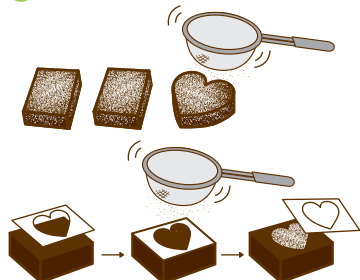


- 3 チョコレートが乾かないうちに
オレンジピールをトッピングします。

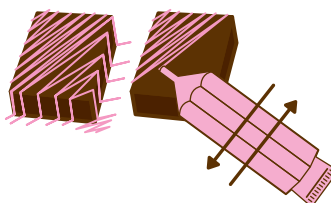


B: そのほかのトッピング

- 1 粉糖を茶こしで振りかけます。



- 2 チョコビつを左右に振りながら動かし、
線状の模様を描きます。

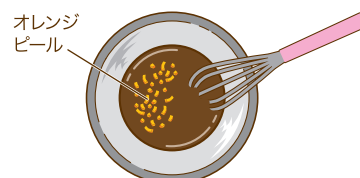


※次ページのハート型紙を切り取ってお使いください。

Point

お好みで更にアレンジ

お好みで少量のオレンジピールを生地に混ぜ
込んでもOK。アクセントの効いたブラウニー
バーができます。



原寸型紙

〈B.長方形型ブラウニー用ハート型紙〉

