



2/7(水) バレンタインに~レンジブラウニー

(材料)

板チョコレート：100~125g

バター：50g

たまご：1個

ホットケーキミックス：40g

ミックスナッツ：30g

- ① 耐熱ボウルに砕いたチョコレートとバターを入れ、ラップせず、レンジで2分ほど加熱する。取り出してよく混ぜる。
- ② 卵を加えてつやが出るまで、泡だて器で更によく混ぜる。
- ③ ホットケーキミックスを加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- ④ クッキングシートを敷いた耐熱容器に流し、ナッツを乗せる。
- ⑤ ラップをせずにレンジで2分半~3分ほど加熱する。
- ⑥ 冷めてからカットする。

★レンジは600Wで計算。500Wなら少し長めに

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。