



ブラウニー

材料名	1人分	作りやすい量※	目安	切り方	作り方
ソイバター	4.70 g	60.00 g		湯せん	①卵と砂糖を合わせて混ぜる。 ②小麦粉、ココア、ベーキングパウダーを入れる。 ③バター、油、塩を入れる。 ④鉄板に流し入れる。 ⑤180°Cで余熱したオーブンで、180°C、25分焼く。 ⑥楊枝等をブラウニーにさして、生地がつかなければOK！オーブンから取り出し、粗熱を取って切る。
サラダ油	2.80 g	40.00 g			
鶏卵	8.80 g	100.00 g	2個	溶く	
上白糖	9.50 g	125.00 g		ふるう	
小麦粉	5.00 g	50.00 g		ふるう	
ココア	2.60 g	50.00 g		ふるう	
ベーキングパウダー	0.15 g	1.30 g	小さじ1/3	ふるう	
粗塩	0.12 g	1.50 g	小さじ1/3	ふるう	

○ポイント

※作りやすい分量は【鉄板 23cm×23cm、厚み2cmの仕上がり】になっています。

- ・オーブンによって焼き具合が変わるので、様子を見ながら焼きましょう！
- ・お菓子作りの成功のポイントは分量をきちんと計ることです。秤を使って計量しましょう。
- ・給食ではソイバターとサラダ油を使用していますが、ご家庭では無塩バターのみで作ってもおいしくできます。
- ・給食では入れていませんが、好みでクルミを入れてもおいしく出来上がります。クルミを入れるときは、炒り、細かく切ってから生地に混ぜて焼きます。

