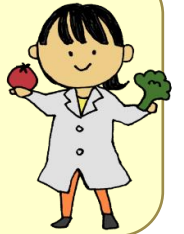


▶ チョコレートブラウニー



学校給食
栄 養 展
「食はたのしみ」
～のぞいてみよう 学校給食の世界!～
**Eating
is Fun!**

バレンタインデーの前になるとレシピのリクエストがあります。オーブンから取り出すと、校内に甘い香りが広がります。



【材料】1人分（小学校3・4年生1人分の分量です）

・小麦粉	15 g
・ベーキングパウダー	0.5 g
・ココア	2 g
・卵	20 g
・砂糖	10 g
・無塩バター	10 g
・アーモンド	5 g
・チョコレートチップ（板チョコレートでも可）	5 g
・粉砂糖	0.4 g
・マフィンカップ	1 枚

【作り方】

- ① 無塩バターを湯せんで溶かす。
- ② 小麦粉、ベーキングパウダー、ココアをふるいにかける。
- ③ 卵に砂糖を加えてよく混ぜる。
- ④ チョコレートはチップはそのまま、板チョコレートの場合は小さめに割る。
- ⑤ ③に②をふるいながら入れて生地を作る。
- ⑥ ⑤の生地に、溶かしバターを入れる。
- ⑦ ⑥の生地にアーモンドとチョコレートを加えてひと混ぜする。
- ⑧ マフィンカップに入れてオーブン150℃ 15分～20分で焼く。
- ⑨ 焼きあがったブラウニーの粗熱を取り、粉砂糖でデコレーションする。