

ブラウニーのカップケーキ

お菓子

材料

チョコレート	150g
無塩バター	100g
卵	3個
グラニュー糖	70g
薄力粉	120g
ココア	大さじ2
ベーキングパウダー	小さじ1.5
クルミ	50g



作り方

1. 荒く刻んだチョコレートとカットしたバターをボウルで湯せんし、溶かす。
2. 別のボウルに卵とグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまで混ぜる。
3. 2の生地を1/3を1のチョコレート生地に加え混ぜる。
4. 2の生地の残りに、ふるっておいた薄力粉、ココア、ベーキングパウダーをゴムベラでざっくり混ぜる。
5. 4に、3のチョコレート生地を2回にわけて混ぜ込む。
6. 粗めに砕いたクルミを加えて全体的に混ぜ込む。
7. 生地をケーキカップに6割ぐらい流し込み180℃のオーブンで25分焼く。

所要時間 60分
主な調理器具 ボウル、オーブン