

## チョコレートブラウニー



18cm角型

板チョコレート 2枚  
卵 2個  
バター 60g  
砂糖 50g (お好みで±10g)  
小麦粉 60g  
ココアパウダー 大さじ2  
(あれば)タピオカスターチ 10g  
スライスアーモンド 適量

- 1) チョコレートを刻む。  
ボウルにバターとチョコレートを入れて湯煎で溶かす。  
余裕があればアーモンドをローストする。
- 2) 別のボウルに卵と砂糖を入れてよく混ぜる。  
1を加えてよく混ぜる。
- 3) 粉をふるって入れ、型に入れてアーモンドを散らし170度で20分、串を刺して何もついてこなくなるまで焼く。