ブラウニー

調理時間	約70分
カロリー	240kcal(1切れ分)

材料	(16切れ)
チョコレート	150g
バター	100g
砂糖	70g
卵	2個
牛乳	50ml
アーモンド	30g
クルミ	30g
ピスタチオ	30g
カシューナッツ	30g
マカダミアンナッツ	30g
(A)	
薄力粉	180g
ココア	60g

作り方

1. チョコレートとバターをボウルに入れて、湯煎で溶かしたら、湯煎からはずしておく。
2. (1)に砂糖を加えてよく混ぜ、溶きほぐした卵を数回に分けて加え、牛乳を入れてさらに混ぜる。
3. ナッツ類は飾り用を残し、それ以外は(2)に加えてざっくり混ぜ、ふるったAを入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
4. ダッチオーブンにオーブンシートを敷いて(3)を流し入れ、残しておいたナッツを飾り、蓋をしてグリルに入れる。
5. ケーキ/パンモード弱めを選択し、タイマーを25分に設定し点火する。消火後そのままグリルの中で25分余熱する。食べやすい大きさに切る。

手づくりにチャレンジバレンタインにぴったりなチョコレートの焼き菓子です。