

AOKI COOKINGバレンタインレシピ



バレンタインはもちろん、
ちょっと贅沢な休日の
ティータイムにも…
ちょっぴり大人なブラウニーはいかが？



チョコレート・ブラウニー



(材料) 22cm×22cm 1台分

ココアパウダー	35g
エスプレッソコーヒー (インスタントの粉末)	小さじ2g
グラニュー糖	135g
熱湯	90cc
牛乳	90cc
無塩バター	180g
卵	2個
サワークリーム	90g
薄力粉	180g
ベーキングソーダ	大さじ1
塩	ひとつまみ

【トッピング】

粉砂糖	240g
ココアパウダー	40g
エスプレッソコーヒー	小さじ1
塩	ひとつまみ
熱湯	100cc
無塩バター	100g
くるみ	100g
ブランデー	大さじ1



(作り方)

下準備 ・バターは小角切りにしておく。

・ケーキ型の内側にアルミ箔をぴったり敷き入れておく。

- 1 小ぶりの鍋にココア、エスプレッソ、グラニュー糖を入れて軽く混ぜ、熱湯を加えて混ぜてから牛乳を注いで火にかける。泡だて器でかき混ぜながら温め、煮立ってきたらバターを加え、よく混ぜて完全に煮溶かす。
- 2 ボウルに卵とサワークリームを合わせ、泡だて器でよく混ぜ合わせる。ここに粗熱の取れた(1)を加え、手早く混ぜる。
- 3 別のボウルに粉類と塩を合わせてふるい入れる。この中に(2)を少しずつ加えながら、さっくりと粉気がなくなるまでよく混ぜ合わせる。
- 4 準備した型に流し、200℃のオーブンで6～7分、温度を180℃に下げて20分焼く。
- 5 冷めてから、型のまま、表面から半分の高さ(焼き上がった生地の実ん中が割れて盛り上がった部分まで)包丁目を細かく入れて粗いパン粉状にほぐし、表面を平らに均す。上から軽く押さえて落ち着かせる。
- 6 トッピングを作る。鍋に粉砂糖、ココア、エスプレッソ、塩を合わせ、熱湯を注いで弱火にかけ、泡だて器で混ぜ、全体が溶けたら火を止める。そこに湯せんして溶かしたバターを加えて混ぜる。完全に混ぜたらくるみとブランデーを加える。
- 7 熱い(6)を(5)の上に流し入れる。そのまま冷まし、冷蔵庫で一晩寝かせてから好みの大きさに切り分ける。20分位室温に戻してからどうぞ♪