

# アーモンドブラウニー

順番通りに混ぜるだけ。

バットの大きさ26×20×4cm



## サンプルレシピ

	ベーカース%	仕込み量
	1	1.5

材料	ベーカース%	仕込み量
アーモンドパウダー	70 %	100 g
薄力粉	30 %	50 g
ベーキングパウダー	3 %	4 g
塩	1 %	1 g
砂糖	100 %	150 g
卵	100 %	3 個
生クリーム	50 %	75 g
アマレット	10 %	15 g
無塩バター	100 %	150 g
チョコレート	100 %	150 g
アーモンド	30 %	50 g

1. 材料を計る。
2. アーモンドパウダー～塩までをボウルに入れて、よく混ぜておく。
3. 生クリーム～チョコレートまでをボウルに入れて、湯煎にかけて溶かしておく。
4. 卵に砂糖を3回に分けて混ぜ合わせる。砂糖の溶け残りがないように。
5. 湯煎にかけた物を混ぜて滑らかにしておく。それを卵に加えて混ぜ合わせる。

6. そこに粉類を加えて、ダマが残らないようにしっかり混ぜる。
7. 最後にアーモンドを加えて、混ぜ合わせる。
8. クッキングシートを敷いたバットに生地を流し入れる。
9. 焼成 170℃ 15分 反転 15分 (目安)