

材料を混ぜて
スイッチオン！

炊飯器で作る 簡単ケーキ にチャレンジ！

vol.14 チョコレートブラウニー風

《材料》 1回分

たまご・・・・・・・・・・・・・・・・・・3コ	}	バター（食塩不使用）・・・・70g
三温糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・90g		チョコチップ・・・・・・・・・・70g
薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g		くるみ・・・・・・・・・・・・・・・・・・30g
ベーキングパウダー・・・・・・小さじ1		アーモンドスライス・・・・・・30g
ココアパウダー・・・・・・・・・・15g		
シナモン・・・・・・・・・・小さじ1/2		
コーヒー粉末・・・・・・・・・・小さじ1		

*お好みでラム酒を加えてもOK！

《準備》

- (1) たまごは室温に戻し、粉類は合わせておきます。
- (2) くるみ、アーモンドスライスはローストし、冷ましておきます（150℃、5分）
- (3) バター、チョコチップは湯せんにかけて溶かし、よく混ぜます。

《作り方》

- ① ボウルにたまごを割りほぐし、三温糖を加え、泡立て棒でよく混ぜます。
- ② 合わせて溶かしたバター、チョコチップを加え、手早く混ぜます。
*ラム酒を加える場合：ラム酒（大さじ1）を加え、混ぜます。
- ③ 合わせた粉類をふるい入れ、練らないように 泡立て棒で 混ぜ合わせます。
- ④ 粉気がなくなれば ローストしたナッツ類を加え、ゴムベラで混ぜ合わせます。
- ⑤ 内側にバターを塗った炊飯釜に流し入れて空気を抜き、炊飯器にセットします。
ふたをして「炊飯」のスイッチを押します。
*空気を抜く時は、ぬれ布巾を敷いた台の上に トントン と軽く落とすと よいでしょう。
- ⑥ スイッチが切れたら、ふたを開け、竹串を刺します。生地がついてこなければOK！
ケーキの底を上にして アミの上のにのせて 粗熱をとって冷まします。
*生焼けの場合は、もう一度「炊飯」のスイッチを押して 再加熱しましょう。（5～10分が目安です）



焼き上がって すぐに シロップを塗っておくと しっとりした食感になります。
シロップに「ラム酒」を加えると さらに風味もアップ！ また、粉類にナツメグや
カルダモンなどのスパイスを加えると「チョコレートスパイスケーキ風」に変身！
お好みのスパイスで いろんな風味をお試しください♪