

チョコブラウニー

もちもち食感のチョコブラウニー



材料 (16cm×16cm の型)

豆腐	200g
上新粉	80g
片栗粉	20g
ベーキングパウダー	5g
ココアパウダー	20g
砂糖	50g
くるみ	20g
はちみつ	適量
粉糖	適量

作り方

- 1 くるみはオーブンで軽くローストしておく。オーブンは200°Cに余熱しておく。型にはクッキングシートを敷いておく。
- 2 フードプロセッサーに豆腐、上新粉、片栗粉、ベーキングパウダー、ココア、砂糖を入れよく混ぜる。
- 3 2をボウルに取り出し、1のくるみを混ぜる。
- 4 型に3の生地を入れ、オーブンで20分焼く。
- 5 熱いうちに、はちみつを表面に薄くぬる。
- 6 冷めたら粉糖をふりかける。