

レーズンブラウニー

くるみとレーズンが入ったしっとり生地です



材料 (15cm×15cm の天板)

米粉		80g
アーモンド粉		40g
ベーキングパウダー		小さじ 1/2
ココア		大さじ 2
砂糖		80g
なたね油		大さじ 4
りんごジュース		150ml
レーズン		30g
ラム酒		大さじ 2
くるみ		30g

作り方

- 1 レーズンは刻んで耐熱容器に入れ、ラム酒をふりかけ、電子レンジ 500W で 40 秒加熱して冷ましておく。
- 2 くるみは刻む。
- 3 ボウルに、米粉、アーモンド粉、ココア、ベーキングパウダーを入れ泡立て器でよくかき混ぜておく。
- 4 3 の粉類を大さじ2とりわけ、レーズンとくるみにまぶしておく。
- 5 3 に、なたね油とりんごジュースを入れよくかき混ぜる。
- 6 5 に、レーズンとくるみを加えさっと混ぜる。
- 7 180 度のオーブンで 20-30 分焼く。