



下準備

- ・チョコレートは刻む または 小さめに割っておく。
- ・型の内側に油を塗る または クッキングシートを敷く。
- ・Aを合わせてふるっておく。



ここが減糖プラス栄養のコツ！！

使用する薄力粉を少なめにし、代わりにアーモンドプードルを加えました。
低糖質のナッツや食物繊維やミネラル豊富なドライフルーツを使用することで、栄養も満足感もアップ。
高カカオのチョコレートを使用すると、抗酸化のポリフェノールもプラスできます。



®和光市

ナッツ！レッツ！ フルーツ濃厚ブラウニー

材料（直径18cmの丸型 1個分）

チョコレート	150 g
無塩バター	100 g
生クリーム	40 g
てんさい糖 卵（Mサイズ）	60 g 2個

A	アーモンドプードル	60 g
	薄力粉	20 g
	ベーキングパウダー	3 g
	塩	ひとつまみ
	アーモンド（刻み）	30 g

ミックスナッツ（無塩）	60 g
ドライフルーツミックス	60 g

作り方

- 1 チョコレートと無塩バターを耐熱容器に入れ、600～700Wの電子レンジで1分加熱し、取り出して一度混ぜる。再度電子レンジで1分ほど材料が完全に溶けるまで加熱し、生クリームを加える。取り出したら、オーブンモードにして、170℃に予熱を開始する。
- 2 ①にてんさい糖、卵を加えてしっかりと混ぜる。
- 3 Aを加えてしっかりと混ぜ、アーモンド（刻み）も加え、さらに混ぜる。
- 4 型に流し、ミックスナッツ、フルーツを上 decorate ションし、予熱したオーブンで30分～40分ほど焼く。竹串をさして、生地が付きにくくなったOK。焼きあがったら、型からはずし、冷ます。しっかりと冷ましたら切り分ける。（冷蔵庫で一晩寝かせると全体がなじんで、さらにおいしく仕上がります。）



パパピニョル安田さんの おいしいワンポイント

- 混ぜ方は気にせず、楽しくどんどん加えてOK！
- ブラウニーが冷えたら、写真のようにお好みの形にカットしたり、型抜きで抜いたりアレンジできます。

このレシピは

こちらのお店が考案しました！



和光市のアーモンド菓子・スイーツ専門店
PaPa Pignol（パパピニョル）

営業時間：11：00～19：00（平日）
10：00～18：00（休日）

定休日：月曜日・火曜日
（祝日は営業）

〒351-0115 和光市新倉1-10-76

TEL：048-235-0428

和光市駅北口より徒歩2分

駐車場1台分有



お店のHPIは
こちらから！