



かんたんレシピで気軽に作ろう!

「～わたしのバレンタインプレゼント～」

2000年1月放映分レシピ

チョコレートブラウニー

材 料(4人分)

無塩バター... 130g
砂糖... 150g
スイートチョコレート... 30g
卵... 2個
はちみつ... 100g
スライスアーモンド... 90g
薄力粉... 150g
ココア... 30g
(コーティング)
チョコレート... 150g
(ホール)
ローストアーモンド... 16～25粒
ラッピング

作 り 方

スライスアーモンドを色がつかない程度に乾燥焼して、刻んでおく。
薄力粉とココアを一緒にふるっておく。
バターをクリーム状にし、砂糖を2～3回に分けて加え、よくすり混ぜる。
削って湯せんで溶かしたスイートチョコレートを加えて混ぜる。
卵をほぐし、少しずつ加えて混ぜる。
はちみつを加えて混ぜる。
のアーモンドを混ぜる。
の粉を加えて混ぜる。
天板にクッキングシートを敷き、 を入れて表面をなめらかにし、170 で35分焼く。
冷めたら16～25等分し、湯せんで溶かしたコーティングチョコレートに浸してつける。
中央にホールのローストアーモンドを置き乾燥させる。

クラッシュワインゼリー

材 料(10人分)

粉ゼラチン...(3袋)15g
水... 100cc
砂糖... 100g
水... 500cc
レモン汁... 15～30cc
赤ワイン... 150cc
白ワイン... 100cc

作 り 方

水に粉ゼラチンを振り入れ、ふやかし湯せんし、砂糖を加えて溶かす。
に水500cc、レモン汁を加え1/3と2/3に分ける。
1/3量に白ワイン、2/3量に赤ワインを混ぜ入れ、バットに流し、それぞれ冷やし固め、
クラッシュする。
グラスに赤ワインゼリー、白ワインゼリーのクラッシュを盛る。