



# 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。