

10分でできます!!ブラウニーの作り方🍫

1口サイズ9カット

-材料-

- ・フェアトレードチョコレート 50g
- ・バター 40g
- ・パンケーキミックス 50g
- ・卵 1個
- ・お好みで上に乗せたいもの 例)オレオ、ナッツ、グラノーラ、チョコなど



-道具-

- ・ボール&ヘラ
- ・タッパー&クッキングシート

-作り方-

①耐熱のボールに

STEP1



STEP2



STEP3



STEP4



適度に割ったチョコ50gとバター40gを入れ電子レンジで500W60秒加熱する。

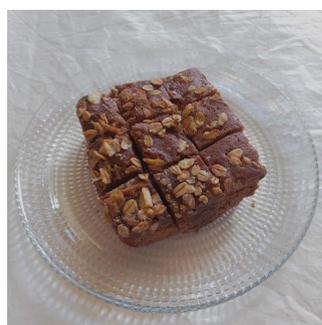
②ヘラで混ぜたら溶き卵、パンケーキミックスを入れて混ぜる。

➡生地完成!!

③タッパーにクッキングシートを敷いて生地を流し込む

④表面を整えて、お好みでトッピングを乗せる

⑤電子レンジで500W90秒加熱して粗熱をとったら完成!!



-フェアトレードチョコレート-

皆さんは右のマークを見たことはありますか？

これは”フェアトレード認証ラベル”です。

この認証ラベルは”公正な貿易”という意味を表すマークです。途上国で作ら

れた作物や製品を適正な価格で生産者から直接購入し、継続的に取引することで、生産者の生活向上を支援し貧困問題の解決を目指すことが目的とされています。今回私が使ったのにも、フェアトレード認証ラベルがついたチョコです!!

