



1月26日 2年生



すき焼き風鍋 ブラウニー

【すき焼き風鍋】

<材料・2人分>

◎牛肉 150g ◎しらたき 1/2玉 ◎ねぎ 1本 ◎焼き豆腐 1/2丁 ◎はくさい 2枚
◎しいたけ 2枚 ◎春菊 1/2束 ◎うどん1玉
〔割りした〕 ◎昆布だし 1/4カップ ◎酒 1/4カップ ◎みりん 1/4カップ
◎しょうゆ 1/4カップ ◎砂糖大さじ1

<作り方>

- ① 割りしたをつくる。昆布だしに調味料を加え、弱火で砂糖を煮溶かす程度に火にかける。
- ② すき焼き鍋を熱して牛脂を溶かし、ねぎ適量を焼きつけて香りに移してから牛肉を広げる。さっと焼きつけたところに割りしたをひたひたに注ぎ、ほかの材料も加えて煮えたところからいただく。割りしたを足しながら煮、煮詰まったら昆布だし汁で調節する。

【ブラウニー】

<材料・18cm>

◎チョコレート80g
〔A〕 ◎薄力粉 80g ◎グラニュー糖 60g ◎アーモンドパウダー 20g ◎バター 80g
〔B〕 ◎チョコ・クルミ・アーモンド 各40g ◎卵 2個

<作り方>

- ①下準備：チョコレートは細かく刻む。
バターは室温に戻す。
卵は溶きほぐす。
〔A〕は合わせて振るう。
〔B〕はそれぞれ7~8cm角にきざむ。
- ② 刻んだチョコレートを湯せんにかけてとく。別のボウルにバターを入れ、なめらかになるまでねる。
- ③ バターにグラニュー糖を加え、白っぽくなるまで泡だて器で白っぽくなるまで泡だて器でしっかり混ぜる。これに溶き卵を少しずつ加える。
- ④ ②に①を加えて混ぜ合わせ、さらに〔A〕〔B〕を加えてゴムベラでさっくり混ぜる。
- ⑤ オープンペーパーをひいた天板の上に型を置き、③を流し入れて平らにならす。
- ⑥ 170度のオーブンで約25分焼く。