

ひじきに染まるさっぱりブラウニー



ポイント

より多くの方にひじきを楽しんでいただきたく、親しみのあるブラウニーにひじきを合わせました。クリームチーズやドライフルーツ、ベリーを使用することでさっぱりとした味わいになっています。

材料（5人前）

<ブラウニー>

ブラックチョコレート	60 g
バター	48 g
卵	1個
砂糖	34 g
A薄力粉	42 g
A純ココア	10 g
Aベーキングパウダー	1.4 g
牛乳	14cc
ラム酒	2 g
ドライフルーツ	40 g
ひじき	100 g
酒	大さじ1.5

<クリーム>

生クリーム	40 g
クリームチーズ	30 g
砂糖	大さじ1と1/2
ひじき	2 g
バニラエッセンス	2滴
酒	小さじ2

<その他>

ブルーベリージャム	大さじ1/2
生クリーム	大さじ1
ベリーミックス	適量
ミント	適量
粉糖	適量
ひじき	適量

- 1 オーブンは170℃に予熱しておく。
- 2 ブラウニー用のひじきとドライフルーツを小さく刻む。
- 3 刻んだひじきとお酒を合わせ、フライパンで軽くいためる。
- 4 耐熱皿に小さく刻んだチョコレートとバターを入れ、電子レンジ600Wで30秒加熱し、全体が溶けるまで混ぜる。
- 5 別のボウルに卵を入れ混ぜ、砂糖と牛乳を加えてさらに混ぜる。
- 6 溶かしたチョコレートとバターを少しずつ加え、そのつどよく混ぜる。ラム酒を加える。
- 7 Aを合わせて振るい入れ、切るように混ぜる。
- 8 八割ほど混ざったらドライフルーツとひじきを加え全体がなじむまで混ぜ合わせる。
- 9 全体が混ざったら方に流し入れ、空気を抜く。
- 10 170℃のオーブンで様子を見ながら20分焼き、竹串をさしても生地がついてこなければOK！
- 11 クリームを作る/ひじきはなるべく小さく刻み、お酒と合わせる。
- 12 生クリーム、クリームチーズ、砂糖、を合わせ、ハンドミキサーで六分立てにする。
- 13 ひじきとバニラエッセンスを加え、角が立つまで混ぜる。
- 14 ソースを作る/ジャムと生クリームを混ぜ合わせ、こし器でこす。
- 15 それぞれを盛り付けたら完成。