

明治
ケーキ
マーガリン

パンお菓子作りに!

明治社員のとっておき! レシピ

レモンココアブラウニーくるみ入り



材料 20cmフライパン1台分

薄力粉…110g、ココアパウダー…10g、ベーキングパウダー…小さじ1/2、
明治ケーキマーガリン…100g、上白糖…80g、卵…2個、レモンの皮…1/3個分、
レモン汁…1/3個分、くるみ…50g

下準備

粉類(薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダー)は合わせてふるっておく。
レモンは皮を刻み、レモン汁をしぼっておく。
くるみはフライパンに入れ、焦がさないようから煎りし、粗めに刻んでおく。

作り方

- 【1】ボウルに明治ケーキマーガリンを入れ、よくすり混ぜ、白っぽくなってきたら、上白糖を加えさらにすり混ぜる。
- 【2】1に溶きほぐした卵を2~3回に分けて加え、さらによく混ぜる。
- 【3】2にレモン汁を加え混ぜ、粉類、レモンの皮、くるみを加えさっくりと混ぜ合わせる。
- 【4】フライパンにサラダ油(分量外)をひき、3を流し入れてフタをして弱火で15分~20分くらい焼き、串をさして何もついてこないようであれば、火からおろし、網の上で冷ます。
- 【5】4が冷めたら切り、お好みで粉砂糖(分量外)をふる。