



チョコ ファッジ ブラウニー

材料

- スクエア型 18cm
- クッキングシート
- 大きいボウル
- 砂糖 900g
- むとうれんにゅう 無糖練乳 375mL
- ★チョコチップ 1kg
- ★マシュマロクリーム 198g
- ★バター 227g
- ★バニラエッセンス 大さじ2
- ★くるみ・ピーカンナッツ 300g

準備時間：10分

ちょうり
調理時間：5分

合計時間：2時間15分

作り方

1. 型にクッキングシートを敷く
2. ボウルに★を入れて置いておく
3. 砂糖と無糖練乳を沸騰^{ふっとう}するまで待って、沸騰したら混ぜる。7分経ったら火を消して★の入ってるボウルに入れる。素早く混ぜ^{すばや}て、よく混ぜたら型に入れて冷蔵庫で2時間ぐらい冷やす。
4. 最後に冷蔵庫から出したらチョコを四角く切る

Vocabulary

無糖練乳 - evaporated milk

沸騰 - boil

混ぜる - to mix

素早く - quickly

調理 - cooking; food preparation