

表紙のレシピ

# ブラウニー

アメリカ生まれのチョコレートスポンジとクッキーの中間な感じのお菓子。バレンタインにいかがでしょうか!

材料 18×18cm四角の型

- スイートチョコレート…90g
- 薄力粉 ……110g
- バター(無塩)…75g
- ベーキングパウダー 小1/2
- きび砂糖 ……70g
- 卵白 ……2個
- 卵黄(M) ……2個
- きび砂糖…20g
- はちみつ ……25g
- くるみ ……75g

下準備

- ☆ バターは室温にしておく
- ☆ チョコレートは細かく切っておく
- ☆ 薄力粉とベーキングパウダーは振っておく
- ☆ くるみは粗くきざんでおく

作り方

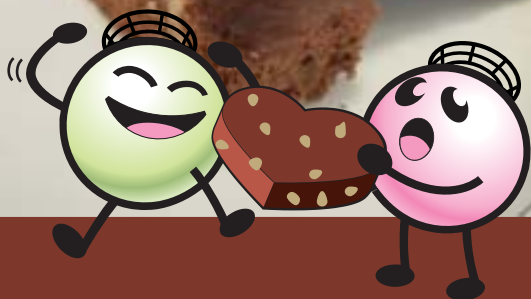
- ① 20cmポウルに卵黄を溶きほぐし、きび砂糖の1/3を入れて泡立て器でざっと混ぜておく。
- ② ポウルにバターとチョコレートを入れ、ポウルより小さな鍋に湯を沸かして水や蒸気を入れないように溶かす。はちみつを加えて混ぜる。
- ③ ②のチョコレートのポウルに①を加えしっかり混ぜる。くるみを加えざっくり混ぜ合わせる。
- ④ 卵白をときほぐし、ひとつまみのきび砂糖を加えてもったりするまで泡立て、その後2回に分けてきび砂糖を加え、角が立つ位まで泡立てる。
- ⑤ ③のポウルに卵白の1/3を加えしっかり混ぜる。振った粉を加え切るようにして混ぜ、残りの卵白を2回に分けてそのつどしっかり混ぜ、型に平均に入れならす。オープン170℃で25分焼く。仕上げにラム酒又はブランデーを塗る。
- ⑥ 冷めたら型から取り出し好みの大きさに切り分ける。

# nikotan news

ニコタンニュース

2月号

平成22(2010)年



- 親子で楽しくお料理しましょ。
- 表紙のレシピ
- ニコタンお楽しみ虹色スタンプのお知らせ
- ダッチオーブンで気軽におもてなし
- ヒートショックにご用心

# 親子で楽しくお料理しましょ。

くらすステージでは「食育」の一環でこれまでに たくさんの「親子料理教室」を開催してきました。

皮から作るモチモチ水ぎょうざ  
豚ヒレ肉のやわらか酢豚



春の行楽お弁当作り



毎のロールケーキ作り



お料理するときに  
みんな楽しそう だよね。



のっぺ汁を作ろう♪



今年も 親子でクッキング やります!

さあ、料理を通じて親子のコミュニケーションを深めてみませんか?

## お知らせ

秋のガス展で 素敵なプレゼント!!



来月、3月号からスタート!!

来月、3月号の台紙に 4月号から9月号までのスタンプを貼って、10月開催のガス展会場へお持ち下さい。素敵なプレゼントと交換いたします。

## 新発田ガス

- 新発田支店 ☎(0254)22-4181
- 中条支店 ☎(0254)43-4181
- 村上支店 ☎(0254)53-4132

新発田ガス・ショールーム  
くらすステージ ☎(0254)20-2525  
営業時間/9:30~18:30 定休日/毎週水曜日  
新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)

## 春休み 親子でクッキング

今が旬! 苺のケーキを作ろう♪

- 日時 3/26(金) AM 10:00~
- 定員 8組 (2/28(日)受付〆切)  
(お子様は小学校3年生以上)
- 受講料 2,000円(1組)



講師  
新潟調理師  
専門学校  
高橋 恭子  
先生

お問い合わせ先

くらすステージ  
新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)  
TEL.0254(20)2525