

ブルーアガベシロップを使った

# 【ココアブラウニーのレシピ】

## 【材料】

A  
小麦粉 200g  
ココアパウダー 30g  
ベーキングパウダー 小さじ2

B  
オリーブオイル 100cc  
豆乳 160cc  
アガベシロップ 120g  
自然塩 ひとつまみ

C  
クルミ 40g (細かくする)



## 【作り方】

オーブンを170℃に温めておく。

A・Bをそれぞれ別のボウルで混ぜてから、一緒にし、ゴムベラでざっくりと混ぜ、混ざったところでクルミを加えて、こねないように混ぜる。

オーブンの天板にオーブンシートを敷き、厚さ1cmの四角形に伸ばす。

170℃のオーブンで15分焼く。

オーブンから取り出し冷めてから切り分ける。

レシピ作成者：荒井美里さん

プロフィール

エムズオーガニックスタジオ主宰

■資格

KIJ認定クシマクロビオティックインストラクター

野菜ソムリエ

■活動

大手メーカータイアップ企画、飲食店メニュー開発

アメブロ「VEGE VEGE LIFE」更新中

WEBサイト：<http://www.ms-organic.com/>

アメブロ：<http://www.ameblo.jp/vege-vege-life/>

