

BROWNIES WITH RURUROSSO

INGREDIENTS:

Rururoosso flour	60 grams	Eggs	2
Brown sugar	100 grams	Baking powder	1/4 teaspoons
Cocoa powder	30 grams	Salt	1/8 teaspoon
Butter	100 grams (melted)	Vanilla	1/2 teaspoon

DIRECTIONS:

1. Mix the butter, sugar and vanilla.
2. Beat the eggs and mix well with 1.
3. Mix the flour, cocoa powder, baking powder and salt in another bowl.
4. Mix 3. with 2. and divide into 8 muffin cups.
5. Bake at 180°C for 20 to 25 minutes.
6. Cool and dust with powdered sugar.

*Optional ingredients: chopped walnuts or chocolate chips

ルルロツソ入りブラウニー

材料：

ルルロツソの粉	60グラム	たまご	2個
三温糖	100グラム	ベーキングパウダー	小さじ1/4
ココアパウダー	30グラム	塩	小さじ1/8
溶かしバター	100グラム	バニラエッセンス	小さじ1/2

作り方：

1. バター、砂糖とバニラを合わせる。
2. たまごをとき、1. とよく混ぜる。
3. 別のボウルで、粉、ココア、ベーキングパウダーと塩を合わせる。
4. 3. を 2. と合わせて、マフィンカップ8個分に分けます。
5. 180°Cで20～25分焼きます。
6. ブラウニーを冷ましておいてから、粉砂糖をかけて仕上げる。

*オプションの材料：くるみ、チョコチップ