

# Toodie's Congo Bar

Recipe

## トゥーディーさんのコンゴバーレシピ



### ☆ 材料

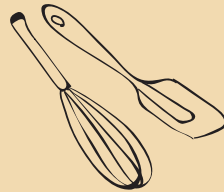
- 卵 3個
- ライトブラウンシュガー 1箱(1lb. あゆみ充分)
- バター 2/3 カップ分(柔らかくしておく)
- 小麦粉 2 1/2カップ
- ベーキングパウダー 2 1/2ティースプーン
- 塩 1/2 ティースプーン
- バニラエッセンス 2 ティースプーン
- チョコレートチップ(セミスウィート)1袋(大)



### ☆ 作り方

- オーブンを350度に設定しておく
- ブラウンシュガーと卵をなめらかになるまで、3分以上混ぜる。溶かしておいたバターを混ぜる。
- ダマにならないように、小麦粉とベーキングパウダーを徐々に混ぜる。塩とバニラエッセンスを混ぜる。粉っぽさがなくなり、全てが均等に混ぜたら、チョコレートチップを混ぜる。
- アルミホイルを敷く。クッキングスプレーなどの油でこっつかないようにしておく。そのうえにバターを均等に軽く塗っておく。焼き型やトレイに流し込み、またはひるげ器(トゥーディーさんは、12インチ×8.5インチの平型バットを使用)。
- オーブンで20分焼き。30分冷ます。トゥーディーさんは、写真のとおり、好きなサイズの四角に切ります。

表面はカリカリに、中は柔らかくなまうがおいしい!



デイリーサンのグルメマップ

## ホリデーシーズン・レシピ編

感謝祭が終われば、いよいよ年末! 本格的なホリデーシーズン到来だ。寒い東海岸側では、ホームパーティで楽しむ機会も増えるのでは? NY歴XX年、トゥーディーさんが教える、どこへ持っていっても必ず喜ばれるという、カンタンなデザートレシピをご紹介します!

