



Valentine's Cooking - Chocolate Fudge Brownies

(1st & 2nd year club members - last half of 3rd term)

You will need:



1/2 Cup Water

1 Tablespoon Vegetable Oil

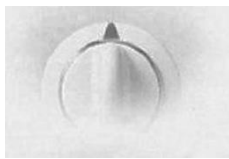
1 Egg

ほんひん ふくろ
本品...1 袋

こ たまご...1個

しょくぶつゆ
植物油...80 cc

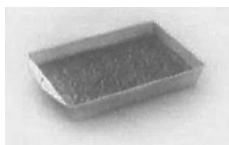
みず
水...30 cc



1. **Heat** the oven to 325 degrees Fahrenheit (175 degrees Celsius). **Grease** the bottom of the pan.



2. **Stir** the brownie mix, water, oil, and egg into a medium size bowl. **Spread** into the pan.



3. **Bake** for 26-28 minutes. The pan size must be 13 inches by 9 inches (20~23cm のスクエア^{かた}型).



New words:

heat 加熱^{かねつ}する grease 油^{あぶら}を塗^ぬる stir 混^まぜる

bake 焼^やく Fahrenheit 華^{かし}氏^{おんど} (温度) inches インチ





[For the club teachers ONLY and the Home Economic teacher]

How to make Chocolate Fudge Brownies!!

(いちねん にねん ぶいん さんがつき こうはん)
(一年と二年部員・三学期の後半)



ベティクロッカーファッジブラウニー

<材料> 20～23cm のスクエア型

本品	1 袋
たまご	1 個
植物油	80 cc
水	30 cc



<作り方>

- ①オーブンを 175℃に温めておく。（テフロン加工ケーキ型は 160℃）
- ②ボウルに卵、油、水を入れて混ぜ、ミックス粉を加えてスプーンでざっくりと混ぜる。



- ③スクエア型に流し入れ、予熱した 175℃オーブンで 26～28 分焼く。



中央につまようじを刺して何もつかなければ完成。う～ん、イイ香り♪

型に入れたまま完全に冷まして約 1 時間。

お好みの大きさに切り分ければ出来上がりです。



さっそく切り分けると、甘いチョコレートのような香りがふわぁ……。食べてみると、ふんわりしっとりとしていて、ココアの風味がよく広がります。甘くておいしいー♪



Have fun cooking!!

*** Please have the Home Economics teacher be presence with the English Club in the cooking room.**

(* 必^{かなら}ず^{かてい}家庭科^かの先生^{せんせい}と一緒^{いっしょ}に行^{おこな}うことです。)

[Japanese Translation]