

おいしくキッチン

平成31年1月19日放送

かんたん

チョコトリュフ

..... 材 料

板チョコ(ミルク).....45g

カステラ.....30g

生クリーム.....25g

板チョコ(ブラック).....20g

トッピング.....適量

チョコペン・アザラン・チョコ
スプレー・ドライフルーツ・ナッツなど



☆☆☆作り方☆☆☆

- ① ミルクチョコを細かく砕いてボウルに入れる。
- ② 生クリームをレンジで温め①に加え、湯せんにかけてながらチョコを溶かす。
- ③ ②に、カステラを小さくちぎりながら入れ、混ぜ合わせながらチョコをしみ込ませる。
- ④ ③が冷めたら 10円玉大の直径になるように丸める。
- ⑤ ブラックチョコを細かく砕いてボウルに入れ、湯せんにかけて溶かす。
- ⑥ ④を⑤にくぐらせ、クッキングシートに置き、竹串やフォークで形を整える。
- ⑦ ⑥が固まる前に、デコレーションして完成！！

☆ 固まってしまうても、解けたチョコで飾りを糊づけしてもOK！

カステラと一緒にナッツやドライフルーツを入れると美味しさも豪華さもUP！洋酒を加えれば大人向けの味になりますよ！

☆ | 個あたり

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	塩分(g)	野菜・きのこ・海藻量(g)
68	8.9	38.6	0.3	0