

フォンダンショコラ

土岐市 ムーミン大好きさん

参考調理時間:約20分 【1個あたり 312kcal】

これでも
できます



ファミリーチョコレート
200g(標準37~38個・個包装)
本体価格 268円 税込価格 289円



材料(ココット4個分)

板チョコレート…2枚(100g) 溶き卵…2個分
無塩バター…30g ラム酒…小さじ2
グラニュー糖…大さじ4 薄力粉…20g
粉砂糖…少々

作り方

1. ボウルに細かくぎざんだチョコレート、バターを入れ湯煎で溶かしよく混ぜる。
2. ①にグラニュー糖、溶き卵、ラム酒、薄力粉の順に加え、泡立て器でよく混ぜ、直径約7cmのココットに流し入れる。
3. 180℃に予熱したオーブンで10分程度焼き、粉砂糖をふる。

ムーミン大好きさんのおすすめコメント

焼きたては中からチョコレートがトロ〜と出てくるのが感動です。子どもたちは、さまして固めたものをクラスや部活の友達に友チョコとして配っています。その時はラム酒は抜いて。

チョコパイ

これを使ったらよ!



大垣市 あっちゃんりさん

参考調理時間:約10分

【1個あたり 65kcal】

パイシート(発酵バター入り)

凍 300g(4枚・個包装)

本体価格 368円 税込価格 397円

あっちゃんりさんのおすすめコメント

魚焼きグリルで簡単につくれます。グリルは焦げやすいので様子を見ながら時間を調整してください。あつという間に作れて熱々が食べられるので、冷凍パイシートはいつもスタンバイしています。



みんなのうちのごはん

今月のテーマ 2018.2月号

バレンタインのチョコレシピ

今年は手づくりチョコをプレゼントしてみませんか?

材料(8個分)

冷凍パイシート…1枚
板チョコレート…1/3枚(17g)
卵黄…1/4個分

作り方

1. 冷凍パイシートは解凍し、1/2の薄さになるまでめん棒でのばし、フォークで穴をあける。
2. ①を半分に切り、一方にひと口大に割ったチョコレートを8等分できるように並べ、もう一方のパイシートをのせてチョコレートより少し大きめにカットする。
3. パイの表面に溶いた卵黄を刷毛でぬり、魚焼きグリルにクッキングシートを敷き、5分程度焼く。

ゴロゴロチョコバー

郡上市 ゆさこさん

参考調理時間:約10分(冷蔵時間別)

【1本あたり 120kcal】

これでも
できます

全粒粉ミルクチョコビス
(北海道産小麦使用)
12枚(3枚×4)×2
本体価格 328円 税込価格 354円



材料(16本)

ビスケット…12枚(120g)
マシュマロ…30g
グミ(イチゴ味)…20g
板チョコレート…200g
コーンフレーク…30g

作り方

1. ビスケットは手で砕き、マシュマロとグミを適当な大きさにちぎる。
2. ボウルに細かくぎざんだチョコレートを入れ湯煎で溶かし、①とコーンフレークを加え、ゴムベラで全体を絡ませる。
3. オーブンシートを敷いた型に②を入れ、大きめのスプーンで平らになるように押し付ける。
4. 冷蔵庫に入れ冷やし固めたら、16等分にカットする。

ゆさこさんのおすすめコメント

娘が初めてつくった友チョコです。小学校低学年でもとても簡単につくれます!模様つきシートでキャンディーみたいに包むと、かわいいし手も汚さずに食べられます。

ラングドシャ

これを使ったらよ!



各務原市 ユキちゃんママさん

参考調理時間:約15分(冷蔵時間別)

【1枚あたり 39kcal】

クッキングシート

M 幅25cm×長さ5m

本体価格 150円

税込価格 162円



材料(約18枚分)

卵白…1個分 バニラエッセンス…少々
グラニュー糖…30g 薄力粉…30g
無塩バター…30g チョコレート…40g

作り方

1. 卵白とグラニュー糖をよく混ぜ、湯煎で溶かしたバター、バニラエッセンス、ふるいにかけた薄力粉を入れ混ぜる。
2. ①をクッキングシートに直径約5cmほどの円状に薄くのばし、180℃に余熱したオーブンで6~8分程度焼く。

このくらいの薄さでOK!スプーンで伸ばすと簡単です。



3. 焼きあがったら、熱いうちにめん棒などで巻いてカーブをつけ冷まし、溶かしたチョコレートを半分ほどくぐらせ、冷蔵庫で冷やし固める。

