

スモア風 チョコビス サンド

大垣市 しましまっぼさん

参考調理時間:約10分
1枚あたり:105kcal

これを
使ったよ!

co-op 全粒粉ミルク
チョコビス
12枚(3枚×4)×2
本体価格 328円
税込価格 354円



ぴよっち バターサンド

参考調理時間:約15分
1個あたり:約194kcal

しましまっぼさんの おすすめコメント

プチシリーズのバタークッキーと小さいマシュマロで作り、クッキーにデコレーションをして子どもの友チョコとして配りました。結構、好評でした。

スモア風チョコビスサンド

材料(6個分)
co-op ミルクチョコビス…12枚
マシュマロ…6個

- 作り方
1. ミルクチョコビスをチョコレートを上にしてオーブントースターのトレイに並べ、マシュマロを1個ずつのせる。
 2. マシュマロに少し焼き色がつくまで、様子をみながらオーブントースターで加熱する。
 3. マシュマロが柔らかいうちにミルクチョコビスでチョコレートを内側にはさむ。

ぴよっちバターサンド

材料(8個分)
co-op ぴよっちサブレ…16枚
ホワイトチョコ…50g
バター…50g
ラムレーズン…50g

- 作り方
1. ホワイトチョコは湯煎で溶かし冷ます。
 2. 室温で柔らかくしたバターをクリーム状によく練る。
 3. ②に①、ラムレーズンを入れ、なめらかなになるまで練る。
 4. ぴよっちサブレに③のをのせ、もう1枚のサブレではさみ、冷蔵庫で冷ます。

チョコ風 ソフトクッキー

多治見市 コトラさん
参考調理時間:約30分
1個あたり:約89kcal



コトラさんの おすすめコメント

ただ混ぜて焼くだけなので
手軽にできます。

co-op オーツ麦
たっぷりフルーツ
グラノーラ
380g
本体価格 378円
税込価格 408円



これでも
できます!

材料(20個分)
バター…60g ココア…30g
砂糖…50g 卵…1個
薄力粉…120g 牛乳…大さじ2
グラノーラ…100g ラム酒…大さじ2(お好みで)

- 作り方
1. バターは室温で柔らかくしておき、砂糖をすり混ぜ、さらに薄力粉、グラノーラ、ココア、卵、牛乳、ラム酒を入れて混ぜる。
 2. オープンシートをしいた天板に①をスプーンですくって置き、160℃に予熱したオーブンで15～20分焼く。

今月の
テーマ

お配りチョコレシピ

簡単につくれてみんなに配りやすい
チョコレシピです!

教えて みんなの
うちのごはん

材料(6個分)
バナナ(熟したものの)…3本
ホットケーキミックス…200g
牛乳…100cc
サラダ油…大さじ2
卵…1個
チョコチップ…25g
ナッツ…50g

- 作り方
1. バナナは皮をむいてつぶす。ナッツは砕いておく。
 2. ①とホットケーキミックス、チョコチップ、卵、牛乳、サラダ油を加えてさっくり混ぜる。
 3. ②をマフィンカップに流し入れ、170℃に予熱したオーブン25分焼く。

co-op ホットケーキミックス
200g×3袋
本体価格 198円
税込価格 213円



これを
使ったよ!

チョコバナナマフィン

高山市 ララーさん
参考調理時間:約40分
1個あたり:約325kcal

ララーさんの おすすめコメント

バナナは皮が黒くなっているくらい熟しているものを使うと、砂糖がいらないくらい甘いです。

材料(20個分)
ブラウン
ボン菓子…30g
製菓用スイートチョコ…200g
ホワイト
ボン菓子…30g
製菓用ホワイトチョコ…200g
フリーズドライいちご…10g

- 作り方
1. チョコレートを刻み、それぞれステンレスのボウルに入れる。
 2. ①を50℃の湯で湯煎する。
 3. ②にボン菓子、ホワイトはフリーズドライのいちごも入れ混ぜ合わせる。
 4. バットに流し入れ表面をならし、冷蔵庫で冷やし固める。固まったら、食べやすい大きさにカットする。

ライスチョコバー

笠松町 しりとりさん
参考調理時間:約30分
ブラウン 1個あたり:124kcal
ホワイト 1個あたり:134kcal



しりとりさんの おすすめコメント

材料が少なく簡単なので、お子さんと一緒に作るのにもぴったりです。

co-op ファミリー
チョコレート
200g
本体価格 268円
税込価格 289円



これを
使ったよ!