

たご焼きチョコ

Time 参考調理時間:約15分 Kcal 1個あたり:47kcal



恵那市
くわじさん
チョコスプレーやアラザンをトッピングすると楽しいです。
中にジャムをいれても!

材料(24個分)

ホットケーキミックス…150g
卵…1個
牛乳…100ml
板チョコ…1枚(50g)
トッピング用チョコレート…50g

作り方

- 1 ホットケーキミックスに卵と牛乳を加えて混ぜ、生地を作る。板チョコは一口大に砕く。
- 2 たご焼き器を熱し、うすく油(分量外)をひき、生地を半分まで流し入れ砕いた板チョコをのせ、さらに生地を少量流し入れ、球状に焼く。
- 3 トッピング用のチョコレートを溶かし、②にかけ冷やす。

これがおすすめ

CO-OP
ホットケーキミックス
600g(200g×3袋)
本体価格 198円
税込価格 213円



大人の生チョコタルト

Time 参考調理時間:約15分 Kcal 1個あたり:139kcal



中津川市
アリスさん
ラム酒が香る、
大人の生チョコです。

これがおすすめ

CO-OP
ちょっぴりビターな
ファミリーチョコレート
140g(標準27~28個・個包装)
本体価格 248円
税込価格 267円



みんなの うちのごはん

今月のテーマ /

バレンタインのお菓子

バレンタインにぴったりの
チョコレートレシピをご紹介します

材料(直径3cmタルト12個分)

タルト台…12個
ラム酒…大さじ1
ダークチョコ…150g
お好みのトッピング…適量
生クリーム…50ml

作り方

- 1 ダークチョコはぎざむ。
- 2 ボウルに①、生クリームを入れ、湯煎で温め溶かし、溶けきったらラム酒を入れ混ぜ合わせる。
- 3 ②をタルト生地に入れ、お好みのトッピングで飾り、冷蔵庫で冷やし固める。

材料(20個分)

チョコレート
(スイート、ホワイト)…各100g
キャラメルポップコーン…80g
アーモンド…70g
ピスタチオ…10粒
フリーズドライいちご…適量

作り方

- 1 チョコレート、アーモンドは粗くぎざむ。ピスタチオは殻からはずし、薄皮をとって砕いておく。フリーズドライのいちごも砕いておく。
- 2 ボウルでそれぞれのチョコレートを湯煎で溶かし、溶けたら湯煎から外し、ポップコーンとアーモンドを加えて混ぜる。
- 3 オープンペーパーの上に②をスプーンですくって落とし、直径4~5cmに形をととのえ、ピスタチオ、フリーズドライいちごを散らし、冷蔵庫で冷やし固める。

これがおすすめ

CO-OP
食塩不使用
アーモンド
20袋(320g)
本体価格 1,080円
税込価格 1,166円



チョコロック

Time 参考調理時間:約15分 Kcal 1個あたり:スイート98kcal/ホワイト99kcal



岐阜市
コスモスさん
溶かしたチョコに混ぜて固めるだけ!簡単です。

材料(15cm丸形1個分)

ホットケーキミックス…80g
板チョコ…2枚(100g)
バター…40g
砂糖…40g
生クリーム…150ml
卵…1個
ココアパウダー…10g
チョコチップ…50g
シュガーパウダー…適量

作り方

- 1 ボウルに細かくした板チョコとバターを入れ、湯煎にかけ溶かす。
- 2 ①に砂糖、生クリーム、卵を入れ混ぜ合わせ、ホットケーキミックス、ココアパウダー、チョコチップも入れ、さらに混ぜる。
- 3 型に流し入れ、表面を平らにし、170℃のオーブンで約40分焼く。
- 4 焼き上がったら型からはずし、粗熱がとれたらシュガーパウダーをかける。

CO-OP
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



ガトーショコラ

Time 参考調理時間:約1時間 Kcal 1切れあたり:294kcal



高山市
T.Kさん
父の誕生日が2月14日なので
毎年手作りします。
おいしいと喜んで食べてくれます。
今年も作りま〜す!

これがおすすめ