

～やまぐち食べきりアイデア～

和び・さびチョコ



(2人前)

○食材等

- 板チョコ 80g (二枚)
- 片栗粉 25g
- 小麦粉 15g

○調味料

- 牛乳 30ml
- バター大1/2
- わさび(チューブ) 小1
- ナッツ(アーモンド) 小1

(経費目安 350円)

<作り方>

- 1 チョコレートを耐熱容器に入れ、レンジで溶かす
- 2 フライパンを熱しバターを入れ溶かし牛乳、片栗粉、小麦粉を弱火でしっかり混ぜる
- 3 1を2に入れとろみが出るまで混ぜ、わさびを入れ混ぜ火を止める
- 4 少し冷ましてから型に入れ、冷蔵庫に入れ固め、固まったら型から外す



【アイデア発案者】

ペンネーム: たぬきさん(防府市)

甘くてあまりわからないようですがアクセントで「あっ」という感じで「入ってます」という存在感です。チョコの中に入れるものはナッツ類やマシュマロ等を入れてもよい。

