

おいしい・簡単・オシャレなお料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ39

～とっておき！バレンタインデーに作るチョコレート菓子～

ガルグッドス



材料

- ビターチョコレート・・・180g
- ピーナッツバター（無糖・クラシイ）・・・カップ3/4
- マシュマロ（小粒タイプ）・・・カップ1
- フルーツグラノーラ・・・カップ1

トッピング
アラザンやシュガーチップススプレー

型はハートの型などどんなものでもOK



さまざまなシュガーチップススプレー

作り方

- 1 ピーナッツバターをよく練る。
- 2 鍋に湯を沸かし、その中にボウルを入れて温め、そこにチョコレートを割り入れ（チョコレートが厚い場合は削り入れる）、湯煎にして木ベラで時々かき混ぜながら溶かす。
Point!
チョコレートが溶けやすいように、先にボウルを温めておきます。
- 3 溶けたチョコレートの中に、1のピーナッツバターを加えてよくすり混ぜ、とろりとさせてツヤを出し、湯煎からははずす。
- 4 3の粗熱がとれたらマシュマロ、フルーツグラノーラを加え、さっくりと混ぜて、型に流し込む。
Point!
チョコレートが熱いとマシュマロが溶けてしまうので、必ず粗熱を取りましょう。サラダ油をつけたスプーンで型に流すとチョコレートが取れやすい。
- 5 アラザンやシュガーチップススプレーを飾り、冷たいところに置いて固める。
Point!
冷蔵庫に入れるとツヤがなくなるので、常温で時間をかけて冷やし固めます。



大きな型にはサラダ油を薄く塗ったりラップを敷くと固まってから取り出しやすい。



こんな型に流しても可愛い!!

ハート 心まで熱くするホットチョコレート



【材料(2人分)】

- ビターチョコ・・・70g
- 牛乳・・・300cc
- バニラエッセンス・・・1滴
- シナモンスティック・・・2本

【作り方】

- 1 チョコレートを湯煎にかけて溶かす。同時に、牛乳も湯煎にかけて温める。
Point! 牛乳に膜が張らないように注意する。
- 2 チョコレートが溶けたら、温まった牛乳を加え、少し混ぜてから、湯煎から外して火にかけ、泡立て器でかき混ぜながら熱くする。湯煎に使った湯の中にカップを入れて温めておく。
- 3 好んでバニラエッセンスを1滴たらし、しっかり温めたカップに注いでから、シナモンスティックを入れて出来上がり!!

