

# チョコもち



## 材料(4人分)

牛乳	400ml
かたくり粉	40g
チョコレート	100g
ココアパウダー	20g(大さじ2)

1



チョコを細かく割る。

なべに牛乳とかたくり粉を入れ、かたくり粉がとけるまでまぜる。

2



チョコレートを加え、弱火～中火で加熱し木ベラでまぜ、ドロツとしてきたら弱火にしてさらに3分間よくまぜる。

3



ラップをしいた容器に流し、表面にラップをぴったりとかぶせて、冷蔵庫で1時間以上冷やす。

4



冷やしたチョコもちを切り、ココアパウダーをかけたなら完成!

# 生チョコ



## 材料(4人分)

チョコレート	200g
生クリーム	100cc
ビスケット	適量
トッピング	適量
(ナッツ、ドライフルーツなどお好みで)	

1



なべにお湯を入れる。(熱湯でなくてよい)

ボウルにチョコレートを細かく割る。

2



湯せん(※ボウルにお湯が入らないように!)でとかし、とけたら湯せんから外して生クリームを入れてまぜる。

3



冷水にボウルをつけながら、ハンドミキサーでまぜ、もったりと角が立つ固さになったら、しぼり袋に入れる。

4



ビスケットの上にチョコをしぼり出し、トッピングをかざったら、冷蔵庫で冷やして出来上がり!