

# 簡単ミルフィーユチョコバー

アイスクャンデー風のかawaiiチョコバーです！



## 《材料》

ウェハース 6枚

ホワイトチョコレート 25g

ミルクチョコレート 50g

転写シート、チョコペン等トッピング材料

## 《作り方》

- ① 耐熱ボウルにホワイトチョコレートを入れ、レンジで1分加熱する。チョコが溶けたら、ウェハースの上にぬる。
- ② 真ん中に木製スティックを置き、チョコに埋めるように置き、その上にウェハースをのせて少し手で押さえながら固める。
- ③ 耐熱ボウルにミルクチョコレートを入れレンジで1分加熱する。チョコレートを1面ずつ側面にもしっかりぬる。
- ④ 乾く前に転写シートを置き、冷蔵庫で約1時間固まるまで待ちます。

\* その他いろいろなトッピングも楽しんでみよう！

固まったら出来上がり！かわいくラッピングしよう♡

# プーさんのブラックサンダー風チョコレート

プーさんのシリコン型でかわいく仕上げます!!



《材料》 (シリコン型3個分)

ホワイトチョコレート 45g

ビスケット 60g

チョコレート 70g

生クリーム 大さじ2

《作り方》

- ① 耐熱ボウルにホワイトチョコレートを入れ、レンジで1分加熱する。溶けたらシリコン型に流し入れて、冷蔵庫で冷やす。
- ② フードプロセッサーでビスケットを粗く砕く。
- ③ 耐熱ボウルにブラックチョコレートと生クリームを入れ、レンジで1分加熱する。溶けたら②を加えて混ぜ合わせる。
- ④ ③を①に詰めて冷やし固める。
- ⑤ 冷えて固まったら、型から外して完成です!!

かわいくラッピングしてプレゼントしよう☆彡