

ざいりょう
〈材料〉

(4人分)

- ・ チョコレート 200g
- ・ 生クリーム 100cc
- ・ 乾パン 100g



つか どうぐ
〈使う道具〉

たいねつ ぼう
耐熱ボウル、ジップロック、めん棒、ゴムべら、オーブンシート、バット

つく かた
作り方

1. ジップロックに乾パンを入れて口を閉じ、めん棒で細かく砕く。
(粉々にしたい場合はフードプロセッサーで細かくしても良い)
2. 耐熱ボウルにチョコレートと生クリームを入れて、レンジで1分加熱する。
レンジから取り出してゴムべらで混ぜる。
チョコレートが溶けきってなければ、再度レンジで加熱する。
3. ②に、①の乾パンを入れて混ぜ合わせる
4. バットにオーブンシートを敷き、③を流し入れて表面をならす。
5. ④を冷蔵庫に入れて冷やす。
⑤になったらお好みの大きさに切り分ける。

