

# チョコサラミの作り方

## 材料(2人分)

チョコレート	100g
生クリーム	大さじ4
※ ホワイトチョコなどの場合はカカオ分が少ないので生クリームを大さじ2にする。	
ローストナッツやドライフルーツなど	50g
グラノーラやビスケットなど	15g
マシュマロ	15g
粉糖またはココアパウダーなど	適量



## 作り方

1

マシュマロ、ナッツを刻む。ビスケットの場合は砕く。

2

ジッパー付きの厚めのポリ袋にチョコレートを入れてから小さく割る。温めた生クリームを入れて、60℃くらいの湯につける。

3

チョコレートが溶けたら、中に入れる具材を加えて、袋の上からもんでよく混ぜる。

4

袋の空気を念入りに抜く。袋の中を棒状にまとめて、冷蔵庫で冷やす。

5

30分以上置き、チョコが固まったら袋を切って取り出し、粉糖などをまぶし、食べやすい大きさに切る。