

ハート型抜きチョコ

【準備するもの】

☆明治ミルクチョコレート 5枚 (250 g)

☆ココア 8 g

*チョコレートの量を減らした場合、ココアの量はチョコレートの 3%の量

☆ホワイトチョコペン (仕上げの落書き用)

- ・ハートの型
- ・湯煎用フライパンまたはお鍋 (ボールでも可)
- ・ボール
- ・ゴムベラ (複数あると洗い物の手間が省けます)

① チョコレートを細かく刻んで (手で割っても OK) ボールに入れる。

② 湯煎用に温めておいたお湯にボールをつけてヘラで混ぜながらチョコレートを溶かす。

*チョコに水が入らないように注意です！

③ 綺麗にとけたらお湯を冷水に変え、冷水にボールをつけ、冷やしながらココアを入れてツヤができるまで混ぜる。

④ハートの型にチョコレートを流し込み冷蔵庫で冷やす。

⑤冷えて固まったら冷蔵庫から出し、皿に出してホワイトチョコペンで文字を描く。

参考：<http://www.choco-recipe.jp/milk/recipe/079.html>