

食材2つだけ!

餅

×

チョコレート



調理時間

15分

余ったお餅をスイーツに

チョコもち

材料 (8個分)

切り餅……………2個

ココアパウダー……………適量

板チョコレート…1.5枚(75g)

1 加熱する

チョコレートは切り込みに沿って割り、8個取り分ける。耐熱ボウルに残りのチョコレートを手で割り入れる。4等分に切った餅を入れ、600Wの電子レンジで1分30秒加熱する。取り出したら手早くヘラで混ぜ、混ざったら粗熱をとる。

2 仕上げ

1の餅を8個に切り分ける。取り分けておいたチョコレートをそれぞれに1個ずつ包み、手で丸める。茶こしでココアパウダーをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索