

食材2つだけ!

チョコレート

×

生クリーム



調理時間

15分※

## トッピング次第でアレンジいろいろ トリュフ

材料 (10粒程度)

板チョコレート(ミルク)  
..... 2枚(100g)  
生クリーム ..... 50ml

ココアパウダーまたは  
ココナッツファイン ..... 適量  
(今回はココナッツファインを使用)

### 1 混ぜる

生クリームを大きめの耐熱ボウルに入れ、ラップなしで600Wの電子レンジで1分温める。熱いうちにチョコレートを割り入れ、ゴムベラで混ぜて溶かす。冷蔵庫で1時間冷やす。

### 2 仕上げ

好みの大きさになるように手で丸め、仕上げにココアパウダーまたはココナッツファインをまぶす。

※ 冷やす時間は含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索