

手づくりチョコは作るのが苦手な人でも簡単♪
時間もかからず手軽に作れます!!

『とろける生チョコ』



を Let's Cooking!!

<材料>

チョコレート	・・・100g
生クリーム	・・・60cc
水あめ	・・・小さじ1
無塩バター	・・・10g
ココアパウダー	・・・適量

<作り方>

- ① チョコレートを細かく刻み、ボールに入れ湯せんで溶かす。
- ② 生クリームと水あめを小鍋に入れ、フツフツとするまで火にかける。焦げないように注意。
- ③ ①に②を少しずつ加え、湯せんにかけてながらゴムベラでよく混ぜ、バターを加えて溶かし混ぜる。
- ④ クッキングシートを敷いた容器に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で1～2時間、冷やし固める。
- ⑤ しっかり固まったら、お好みのサイズにカットし、ココアパウダーをまぶして完成。



ワンポイント!!

甘いのがお好みの方は、水あめの量を
増やすと甘みがアップ♪

ココアパウダーの他に、抹茶など別の
パウダーを使ってカラフルにしてもカワイイよ♥

阿賀店 和田



最後までご愛読、
ありがとうございました。

まだまだ寒さが厳しい日が続きますね。
乾燥もひどくて、外出して帰ってきたら肌は
もうカサカサ…。
ですが、なんとなく去年よりも潤っているよ
うな気がします。

私も、ビューティー情報誌でスキンケアにつ
いて勉強させてもらっているの、そのおかげ
かかもしれませんね。

しかし今年は、手のケアを怠ってしまったの
でガサガサに…(;△;)
手はとても肌年齢が出やすく、意外とよく見
られる場所でもありますので、しっかりとハ
ンドクリームなどを活用して、指先美人でい
たいですね。
みなさんも、私と一緒に頑張りましょう。

マリン薬局 で検索

ではまた次回お会いしましょう

阿賀店 和田

2013年 2月発行