



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』



### 〈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、ボウ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を少しづつ加え、湯せんにかけながらゴムべらでよく混ぜ、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いれ、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。

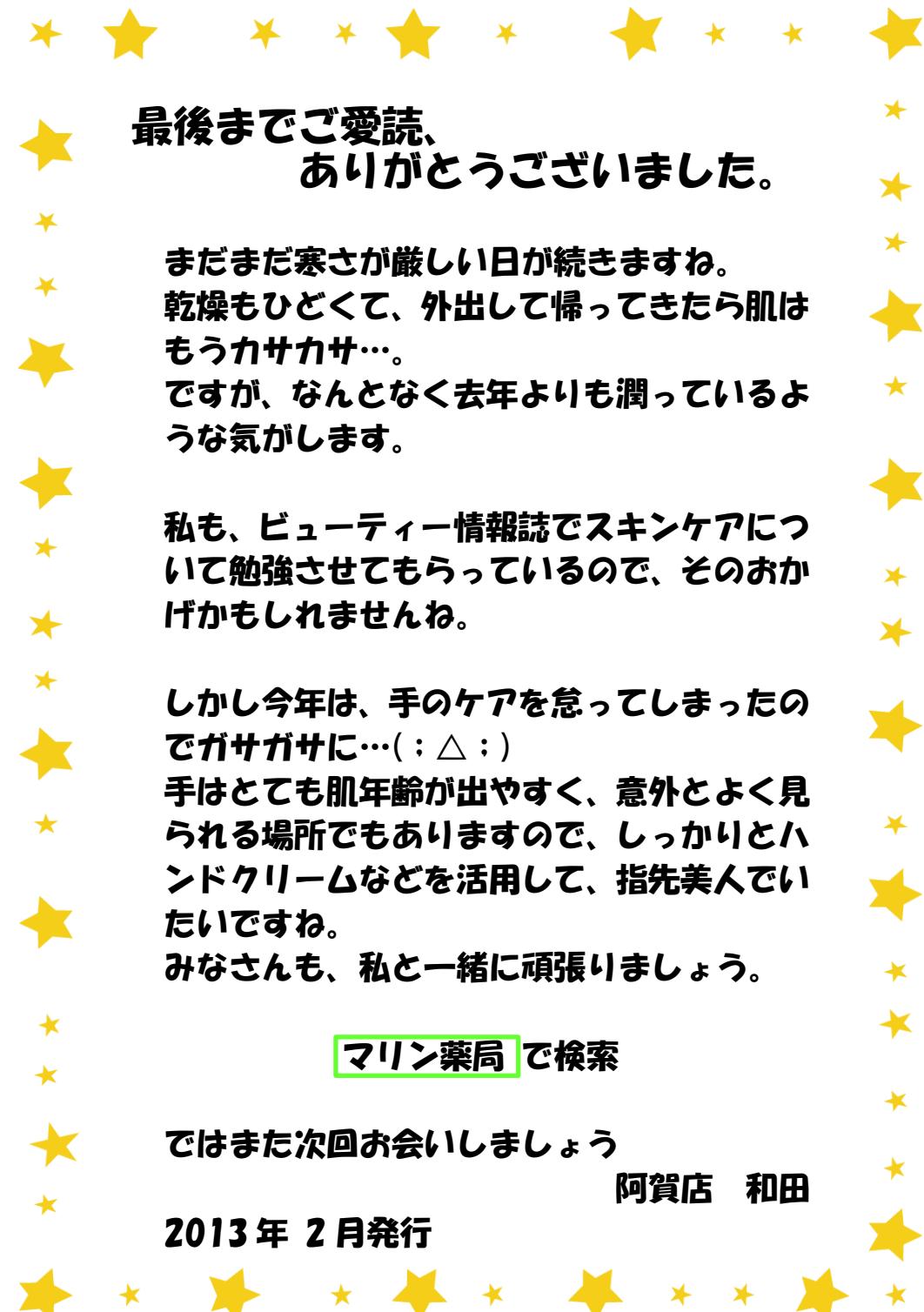


### ワンポイント!!

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で、そのおかげかも知れませんね。

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