

サイエンスチョコの 作り方 (1袋分)

用意するもの

- 本品(1袋)
- ボウル(大:1、小1)
- 調理べら
- 計量スプーン(大)
- ジュース大さじ2程度
(ジャム、シロップなどでも可)
- チョコレートの型(製菓用シリコン、アルミカップなど)

作成例



1 チョコレートを湯せんで溶かします。

お湯の温度は約40℃
※熱すぎるとチョコレートが固まりにくくなる場合があります。

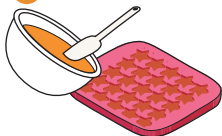
※袋のまま湯せんにかけてもOKです。



2 準備したジュース(大さじ2程度)と混ぜます。



3 2を型に流します。



4 冷蔵庫の中に入れ、固まったら型からはずして出来上がり!!



目安

20
分

