



「ハッピー料理教室（エスビー食品） 2016年2月7日より」

**チョコレートゼリー** ハッピー料理教室



★写真はイメージです

**材料(4人分)**

牛乳	100g
ココナッツミルク	200g
スイートチョコレート	30g
生クリーム	50g
砂糖	40g
粉寒天	4g
S&B ブラックペッパー（あらびき）	適量
いちご	4コ

- 1 チョコレートを湯せんで溶かしておく。
- 2 鍋に牛乳と粉寒天をよく混ぜておく。
- 3 2に砂糖、ココナッツミルク、生クリーム、湯せんしたチョコレートをに入れて温める。
- 4 沸騰したら、1～2分煮る。
- 5 型に入れて固める。
- 6 **ブラックペッパー（あらびき）** を振り、いちごを添える。

**レシピで使用している商品のご紹介**



**S&B**  
「ブラックペッパー（あらびき）」



**紅茶もどうぞ♪**