

天満屋ストア・日清オイリオグループ

ハッピー料理教室

2017年3月19日(日)開催

チョコクランチ



※写真はイメージです。

このレシピで
使用したのは
コレ!



日清
アマニ油

材料(4人分)

- ・クッキー 40g
- ・スイートチョコ 120g
- ・マシュマロ 10g
- ・アーモンド 10g
- ・日清アマニ油 10g
- ・粉砂糖 適量

作り方

- ①クッキーを袋にいれて砕く。(歯ごたえが残るぐらい)
- ②湯せんで溶かしたチョコにクッキーを混ぜる。
- ③マシュマロ、刻んだアーモンドを入れる。
- ④日清アマニ油を入れて混ぜる。
- ⑤ラップで棒状に巻いて形を整える。
- ⑥冷蔵庫で30分ほど冷やす。
- ⑦包丁で1cm幅に切り、粉砂糖をまぶす。