

チョコスノーボール



《材料：48個分》

純ココア・・・・・・・・50g
バター（マーガリン）
・・・・・・・・200g
小麦粉・・・・・・・・220g
砂糖・・・・・・・・60g
粉砂糖・・・・・・・・大さじ3

【1人あたり エネルギー 286kcal 塩分 0.4g 1食分 69円】

- 1 バター小さく切って、室温に戻しておき、軽く混ぜる。
- 2 砂糖を加えて混ぜる。
(バターと砂糖がなじむ程度に混ぜてください。)
- 3 2にココア、小麦粉をふるい入れて混ぜ合わせる。
(粉っぽさがなくなるまで混ぜてください。)
ビニール袋に入れ、5～10分冷凍庫で休ませる。
- 4 48個に丸める。
- 5 1/4量をナマコ型に整え、包丁で12等分し、丸める。
170～180℃に予熱したオーブンで
15～20分焼く。焼きあがったら、しっかり冷ます。
- 6 ビニール袋に粉砂糖を入れて、しっかりさました
クッキーを入れて粉砂糖を全体にまぶす。

○焼きたては軟らかく割れやすいので注意。
冷めたら焼きたてより硬くなります。

○砂糖をまぶす時には冷めていないと、粉砂糖が
溶けてしまいます。クッキーも軟らかいので
崩れやすくなるので完全に冷めてからにしましょう。

○固めがお好きな方は、ココア10g 薄力粉10～20g
増やしてみてください。まん丸に仕上がります。
冷凍してから丸めると楽にできます。

濃厚なチョコ味のクッキー。
バレンタインに、是非、作ってみてください

チョコレートムース



《材料：8人分》

スイートチョコ
(またはビターチョコ)
・・・・・・・・80g
グラニュー糖・・・・20g
卵白・・・・・・・・1個
生クリーム・・・・120g
ラム酒（ブランデー）
・・・・・・・・小さじ1
牛乳・・・・・・・・65g
ゼラチン・・・・・・・・2g
水・・・・・・・・10g
生クリーム・・・・80g
グラニュー糖・・・・大さじ1

【1人あたり エネルギー 186kcal 塩分 0.1g 1食分 66円】

- 1 水に粉ゼラチンをふり入れてふやかし、
レンジ(1000Wで10秒程)か、湯せんにかけて
完全に溶かしておく。
- 2 チョコレートとラム酒（ブランデー）をボウルに入れ、
湯せんにかけながら溶かす。
- 3 鍋に牛乳を入れ、周りが沸騰し始める程度に温めたら
火から外す。
- 4 3の牛乳を2のチョコに少しずつ加えて混ぜ1の
ゼラチンも加えておく。
- 5 別のボウルに卵白を入れグラニュー糖を少しずつ
加えながら角が立つ程度に泡立てる。
- 6 別のボウルに生クリーム120gを入れ、
八分立てに泡立てる。
- 7 残りの生クリームにグラニュー糖を加えて泡立て、付
属の絞りだし袋に入れて冷凍庫保管。
- 8 4のチョコに6の生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- 9 最後は5のメレンゲのボウルに8を全て加えて混ぜる。
- 10 好きなカップに入れ、表面を平らにして冷蔵庫で
冷やし固める。
7のホイップクリームを飾り、ミントやフルーツは
お好みで！

○作ってすぐに食べるより、
冷蔵庫で味をなじませ冷やした方が美味しいです。

滑らかな舌触りのムース。
口の中で上品なチョコの香りが広がります。
是非、お楽しみ下さい