

## チョコとくるみのビスコッティ

【1人あたり 114円 エネルギー 88kcal 塩分 0,07g】



《材料：15個分》

薄力粉……………100g  
ベーキングパウダー  
……………小さじ1  
卵……………1個  
砂糖……………40g  
くるみ……………30g  
チョコチップ……………30g  
粉砂糖……………小さじ1  
コーティング用チョコ…60g

《作り方》

- ① くるみは空炒りし、大きいものは刻んでおく。
- ② ボールに卵をときほぐし、薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら加える。
- ③ ゴムべらでざっくりと混ぜ合わせ、砂糖、くるみ、チョコチップを加えてさらに混ぜる。
- ④ 厚さ2cmくらいになるよう、こんもりと天板に盛る。
- ⑤ 茶漉しで粉砂糖をたっぷりとふるい、170度に予熱したオーブンで20分焼く。
- ⑥ 一度取り出し、1cm弱の厚さになるよう切る。
- ⑦ 切った面が上になるよう天板に並べ、150度に下げたオーブンで20分焼く。
- ⑧ コーティング用のチョコを刻んで、湯煎にかける。
- ⑨ ⑦を少し冷まして、⑧のチョコレートをかけ、涼しいところでさます。

ザクザクした食感がおいしいビスコッティ  
ラッピングでかわいくしてプレゼント!

## クリームチーズのチョコレートバー

【1人あたり 84円 エネルギー 184kcal 塩分 0,13g】



《材料：20cm×25cmバット 1台分》

クリームチーズ……………100g  
チョコレート(ビター)…300g  
ナッツ  
(くるみ・アーモンド)…50g  
シリアル……………30g  
ドライフルーツ……………50g

《作り方》

- ① ナッツは乾煎りしておく。クリームチーズは1cm角に切っておく。
- ② チョコレートは刻んでボウルに入れ、湯煎にかけて溶かす。
- ③ ボウルにナッツ、ドライフルーツ、シリアル、クリームチーズを入れて、さっくりと混ぜ、②のチョコレートを加える。
- ④ さっと混ぜたらオープンシートを敷いたバットに流し入れる。
- ⑤ 冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める。スティック状に切る。

フルーツにナッツ、チーズとチョコの濃厚な味  
いろんな食感が楽しめるのが魅力です