

アルフォートストロベリーチーズボール

RECIPE
35



難易度: ★ ☆ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

※具材を切る際はケガをしないようにご注意ください。

材料(6個分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレートプレミアム濃苺
.....12個(1箱分)
- ・クリームチーズ.....100g
- ・ゴーダチーズ.....15g
- ・ドライいちじく.....10g

用意する器具

- ・耐熱ボウル
- ・電子レンジ
- ・泡立て器
- ・ヘラ
- ・包丁
- ・スプーン2個
- ・冷蔵庫

～作り方～ 所要時間:約10分(冷やす時間は除く)

・準備: **クリームチーズ**を常温に戻しておく

- ① 耐熱ボウルに**クリームチーズ**を入れ、電子レンジ600Wで約30秒温めたら、泡立て器でクリーム状にする。
- ② **ゴーダチーズ**、**ドライいちじく**を包丁で細かい角切りにして①に入れヘラで混ぜる。
- ③ ②を6個に分けてスプーンを2個使って丸める。
- ④ **アルフォートミニチョコレートプレミアム濃苺**を包丁で1/6程度に切り、③の周りにまぶし、冷蔵庫で冷やす。

POINT!

ゴーダチーズの他にもいろいろなチーズで試してみてください。
冷やして食べると美味しいです。