



チョコあへんぱん

ブルボン

アレンジレシピ

プロフィットロール風 チョコあへんぱん



材料

チョコあへんぱん	4箱 (個数の場合44個くらい)
スライス生チョコレート	お好みで

作り方

所要時間 約40分

- ① スライス生チョコレートを直径約3cmの丸い型で抜き、チョコあへんぱんの上のせて、レンジ600Wで約10秒温める。
- ② ①をツリー型に重ねる。



ワンポイントアドバイス

生クリームやフルーツを添えてもおいしいよ。

※ 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。※ 食材を切る際はケガにご注意ください。



チョコあへんぱんホームページはこちら！
<https://www.bourbon.co.jp/chocola-npan/>

