Alfort アルフォート

ブルボン

お酒のお供に

アルフォート de プチおつまみ

RECIPE
#13

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。

材料(4種類 各4枚分)

<バジルチーズ>
- ブルボンアルフォートミニチョコレート……4個
- 餃子の皮………………………………1枚
- ピザ用チーズ…………………………適量
- 乾燥バジル……………………………適量

<クランベリークリームチーズ>
- ブルボンアルフォートミニチョコレート……4個
- 餃子の皮………………………………1枚
- クリームチーズ（塗るタイプ）……………適量
- クランベリー（ドライフルーツ）……………4粒

<アーモンドクリームチーズ>
- ブルボンアルフォートミニチョコレート……4個
- 餃子の皮………………………………1枚
- クリームチーズ（塗るタイプ）……………適量
- クラッシュアーモンド……………………適量

<ペッパースモークチーズ>
- ブルボンアルフォートミニチョコレート……4個
- 餃子の皮………………………………1枚
- ブラックペッパー…………………………適量
- スモークチーズ…………………………2個

用意する器具

- 包丁
- アルミホイル
- トースター

～作り方～　所要時間：各レシピ約5分

・準備：**餃子の皮は包丁で4等分に切る。スモークチーズは縦半分に切る。**
<アーモンドクリームチーズ>と<ペッパースモークチーズ>は2Pページ目で紹介しています。

<バジルチーズ>

① 切った**餃子の皮**に、**アルフォートミニチョコレート**を チョコレート側を下にしてのせ、更に**ピザ用チーズ**、**乾燥バジル**の順にのせる。
② トースターにアルミホイルを敷き、①をのせたら、1000Wで1分半～2分、**餃子の皮**が色づくまで焼く。

<クランベリークリームチーズ>

① **アルフォートミニチョコレート**のビスケット部分に**クリームチーズ**を塗り、チョコレート側を下にして**餃子の皮**にのせる。
② トースターにアルミホイルを敷き、①をのせたら、1000Wで1分半～2分、**餃子の皮**が色づくまで焼く。
③ **クランベリー**をのせる。

2ページ目に ▶

Alfort アルフォート　　ブルボン

お酒のお供に

アルフォート de プチおつまみ

RECIPE
13

＜アーモンドクリームチーズ＞

① アルフォートミニチョコレートのビスケット部分にクリームチーズを塗り、チョコレート側を下にして餃子の皮にのせる。

② トースターにアルミホイルを敷き、①をのせたら、1000Wで1分半～2分、餃子の皮が色づくまで焼く。

③ クラッシュアーモンドをのせる。

＜ペッパースモークチーズ＞

① 切った餃子の皮に、アルフォートミニチョコレートをチョコレート側を下にしてのせ、更にスモークチーズをのせる。

② トースターにアルミホイルを敷き、①をのせたら、1000Wで1分半～2分、餃子の皮が色づくまで焼く。

③ ブラックペッパーをふりかける。

◀ 1ページ目に