



初心者でも本格簡単チョコバー

## アルフォートスモアのチョコバー

RECIPE  
#20



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(チョコバー3本分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート ……12個
- ・お好みのナッツ ……15粒
- ・マシュマロ (小)  
(目安寸法:直径1cm、高さ2cm) ……10個

### 用意する器具

- ・耐熱ボウル
- ・電子レンジ
- ・ゴムベラ(又はスプーン)
- ・タッパーなど四角形の型
- ・クッキングシート

～作り方～ 所要時間：約5分(冷やす時間は除く)

- ① 耐熱ボウルに半分に割ったアルフォートミニチョコレートと砕いたナッツを入れ、電子レンジ500Wで約50秒温める。
- ② ①をゴムベラ(又はスプーン)でよく混ぜたらマシュマロを入れてさらに混ぜる。
- ③ クッキングシートを敷いたタッパー(目安寸法:縦8.5cm×横8.5cm×高さ4.5cm)に②を流し込み、平らにしたら固まるまで冷蔵庫で冷やす。
- ④ ③をタッパーから取り出し、クッキングシートを外して、スティック状に3等分する。

