



チョコあ〜んぱん

ブルボン

# アレンジレシピ

## 🍴 雪うさぎ&パンダチョコあ〜んぱん



### 材料

チョコあ〜んぱん	お好きなだけ
粉糖	適量
チョコペン (黒)	10g

### 作り方

所要時間 約20分

#### 🐰 雪うさぎ

① 紙を耳の形に切ってチョコあ〜んぱんの上のせ、粉糖をふるう。

② チョコペンを湯煎し溶かし、目を描く。

#### 🐼 パンダ

① 耳ははさみで切りこみを入れ、紙を目の形に切ってチョコあ〜んぱんの上のせ、粉糖をふるう。

② チョコペンを湯煎して溶かしたら、耳と顔を描く。



### ワンポイントアドバイス

粉糖は気持ち多めにふるうと (※かけすぎるとチョコペンで描きにくくなる) かわいく仕上がるよ。

※ 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〜んぱんホームページはこちら!  
<https://www.bourbon.co.jp/chocoa-npan/>

