



チョコあ〜んぱん

ブルボン

# アレンジレシピ

## あつあつ! スキレット DE あ〜んぱん



### 材料

チョコあ〜んぱん	お好きなだけ
バター	適量
ローズマリー	2本
サラダ油	大さじ1

### 作り方

所要時間 約15分

- 1 スキレットにサラダ油を熱し、チョコあ〜んぱんを並べる。
- 2 焦げやすいので、弱火でじっくり、両面カリカリに焼く。
- 3 最後にローズマリーとバターをのせる。



### ワンポイントアドバイス

チョコあ〜んぱんを温めると一味違った食感になるよ。  
バターとハーブの香りがふんわり香るからさらにおいしい♪

※ 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/>

