



チョコあへんぱん

ブルボン

アレンジレシピ

ハロウィンお菓子☆ チョコあへんぱんミイラ



材料

チョコあへんぱん	6個
生クリーム	200g (作りやすい分量)
砂糖	15g
チョコペン (白・黒)	10g

作り方

所要時間 約30分

- 1 チョコあへんぱんを3個ずつ、串に刺す。
- 2 ボウルに生クリームと砂糖を入れて、ツノがしっかり立つくらいまで泡立てたら、絞り袋に入れ、①にジグザグにかける。(※あればモンブラン口金を使うとミイラっぽくなるよ)
- 3 チョコペンを湯煎し、溶けたら目を描く。



ワンポイントアドバイス

生クリームをたっぷりかけても、串にさせば食べやすいよ。
チョコペンでいろんな絵を描いてみよう。

※ 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/chocoa-npan/>

