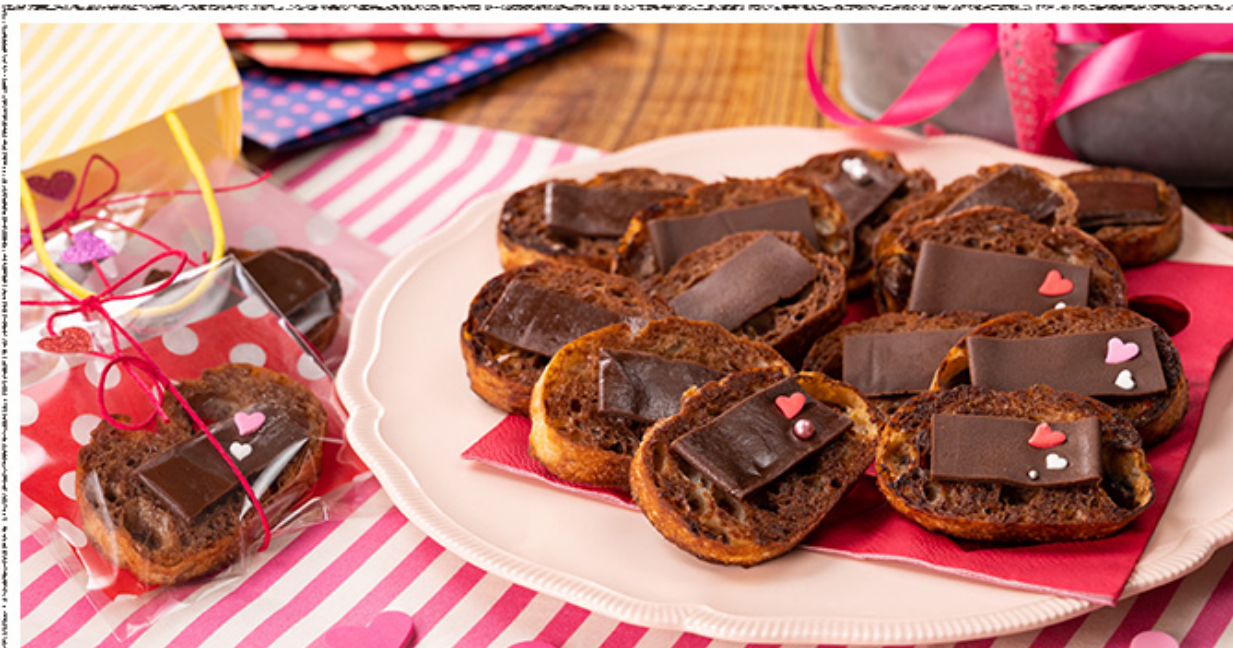


生チョコラスク

🕒 調理時間 約40分（焼く時間含む）

💬 バレンタイン



材料 16枚分

スライス生チョコレート 4枚
 細めのバケツ 1本
 牛乳 大さじ4

作り方

- 1 細めのバケツを6~7mmの幅で16枚スライスしておく。
- 2 耐熱容器に牛乳とスライス生チョコレート（2枚）をちぎり入れ、ラップをして電子レンジ600Wで1分程度加熱し、よく混ぜ合わせ、チョコレートミルクを作る。
- 3 バットにバケツを並べ②を注ぎ入れ、バケツが液を吸うまで時々バケツをひっくり返しながら浸け込む。
- 4 オープンシートに③を並べ、150~160℃に予熱したオーブンで15分焼いたら、ひっくり返してさらに10分焼く。※カリッとするまで様子を見て加熱時間を追加してください。
- 5 オープンで焼いている間に、残りのスライス生チョコレート2枚をそれぞれ8等分し、焼きあがったらのせる。

ワンポイントアドバイス

カリカリになるまで様子を見て焼いてみてね。
 スライス生チョコレートの上にナッツやアラザンなどを散らしても楽しいよ。
 太めのバケツを使用するとミルクチョコが足りないので気を付けてね。

※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。