

## クイック焼きチョコビスケット

🕒 調理時間 約10分



## 材料 10個分

焼くだけチョコシート ..... 2枚  
薄力粉 ..... 大さじ2

焼くだけチョコシートを巻いているフィルムは、はがしたあとレシピ工程で使うので捨てずにとっておいてね。

## 作り方

① 焼くだけチョコシートを4つ折りにし耐熱容器に入れレンジ600W (15~20秒) で溶かす。

② ①へ薄力粉を加え混ぜ合わせる。焼くだけチョコシートを巻いていたフィルムを広げ、混ぜ合わせた生地が人肌に冷めたらフィルムの中央へ置く。



③ フィルムの上下をたたみ、図のように生地を長方形に伸ばしていく。



④ フィルムの上下を開き10等分する。



⑤ 10等分にした生地をアルミホイルに間隔を開けて並べ、トースターで7~8分程度焼く。

※オーブンの場合は180℃で7~8分焼いてください。

## ワンポイントアドバイス

熱いうちはしっとり食感。冷めたらサクッとした食感になるよ。  
焼くだけチョコシートを追加でサンドしてもいいね。

※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。