

サンタクロースの雪だるま

🕒 調理時間 約20分

🎄 クリスマス



材料 1個分

スライス生チョコレート 3枚
粉糖 適量
ストロベリーパウダー 適量
焼きパスタ 適量
(※乾燥スパゲッティをフライパンで軽く焼いたもの)

作り方

- 1 スライス生チョコレート1枚をラップにのせ、丸める。同じものを2個つくる。
- 2 ①に粉糖をまぶす。
- 3 スライス生チョコレートを半円にカットし帽子をつくる。また、約5mmの幅にカットしマフラーをつくる。
- 4 ③にストロベリーパウダーをまぶす。
- 5 ②、④をくっつけ雪だるまをつくり、スライス生チョコレートで作った目をつける。鼻や手の部分に焼きパスタをさす。

ワンポイントアドバイス

粉糖やストロベリーパウダーがくっつきにくい場合は、ラップで包んで少しなじませてね。

雪だるまの顔と胴体は焼きパスタで固定するとやりやすいよ。

また、目をつける際も、焼きパスタを使うときれいにできるよ。

いちごチョコのデコペンでほっぺをつけるとかわいいよ。