

生チョコロールパン

🕒 調理時間 約3分 (冷ます時間は除く)



材料 2人分

スライス生チョコレート 2枚
バターロール 2個
ホイップクリーム 適量

作り方

- ① ロールパンの下から1/3部分に横に切れ目を入れる。
- ② スライス生チョコレートを①のロールパンの上にかぶせる。
- ③ 皿にのせて、電子レンジ600Wで10秒加熱し、スライス生チョコレートを溶かす。
- ④ 冷めたら、切れ目にホイップクリームをしぼる。

ワンポイントアドバイス

電子レンジによっても溶け具合は違うので調節しながら温めてね。
お好きなフルーツやアラザンと食べてもおいしいよ。

※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。