

生チョコグミ

🕒 調理時間 約10分 (固まる時間は除く)



材料 2人分 (約18個分)
直径約2cmの型を使用

スライス生チョコレート 3枚
牛乳 50ml
粉ゼラチン 5g
水(粉ゼラチン用) 大さじ2

作り方

- ① 容器に水大さじ2杯入れる。その中に粉ゼラチンをふり入れサッと混ぜて約1分程度置き、ふやかす。
- ② 耐熱ボウルにスライス生チョコレートと牛乳を入れ、電子レンジ600Wで40秒加熱する。
- ③ ②に①の粉ゼラチンを入れてツヤが出るまでよく混ぜる。
- ④ 型に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。

ワンポイントアドバイス

③で粉ゼラチンを混ぜた後、しっかり混ぜてね。
使用する型によってできる個数も変わるので、お気に入りの型で楽しんでみてね。

※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。