

ハートのトリュフ

🕒 調理時間 約15分

💖 バレンタイン



材料 6個分

スライス生チョコレート 4枚
ストロベリーパウダー 適量
粉糖 適量

作り方

- 1 スライス生チョコレート4枚を重ねて、上から軽く押し、くっつける。
- 2 ①をハート型(約3cm)で6個抜く。
- 3 ②に粉糖やストロベリーパウダーを全体にまぶす。

ワンポイントアドバイス

ハート型で抜いた後、ふちを少し丸めるとより立体的になるよ。
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。

※調理後はお早目にお召しあがりください。