チョコレートのおひなさま

調理時間 約30分　　ひな祭り

材料 2体分

スライス生チョコレート …… 2枚

ブルボン プチ クッキー …… 2枚

アラザンや粉糖 …… お好みで

作り方

1 スライス生チョコレートを写真のようにカットする。

2 ①のAを写真のようにプチ クッキーにのせ周りの部分を後ろ側に持っていきくっつける。

3 ①のBを写真のようにくっつける。

4 ②を③の上にのせ、スライス生チョコレートで作った顔や扇等の飾りをのせる。お好みでアラザン等で飾り付けをする。

ワンポイントアドバイス

途中でチョコレートが柔らかくなってしまったら、冷蔵庫で少し冷やしてからつくってね。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
※食材を切る際はケガにご注意ください。