

# 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 プチフランスバターのコッキー ... 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を写真のようにブルボンプチフランスバターの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の上ののせ、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。