

ホットチョコレートアールグレイ/だっこチョコくま

🕒 調理時間 約7分



ホットチョコレートアールグレイ

材料 1人分

スライス生チョコレート 2枚
牛乳 60ml
アールグレイ 120ml

作り方

- 1 耐熱のカップに牛乳、アールグレイ、ちぎったスライス生チョコレートを入れ、レンジ500Wで2分半～3分温めたらよ

ワンポイントアドバイス

濃いめのアールグレイを使うとおいしくできるよ。

だっこチョコくま

材料 1個分

スライス生チョコレート 1枚
素焼きアーモンド 1個

作り方

- 1 スライス生チョコレートをくまの型でぬく。



- 2 ①の上に素焼きアーモンドをのせ、手で包む。

ワンポイントアドバイス

涼しい場所で作ってね。

※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。