

## 茶巾かぼちゃのハロウィンデコ

🕒 調理時間 約20分

🎃 ハロウィン



## 材料 1個分

スライス生チョコレート ..... 1枚  
かぼちゃ ..... 100g  
バター ..... 5g  
砂糖 ..... 5~10g  
牛乳 ..... ~大さじ1/2

## 作り方

- 1 かぼちゃの種と皮を除き、ひとくち大にカットしてレンジで柔らかくする。
- 2 ①をマッシャー等でつぶし、バター、砂糖、牛乳を加え混ぜる。牛乳はかぼちゃの状態によって調整する。
- 3 ②をラップで包み丸くする。
- 4 スライス生チョコレートをカットし顔をつくる。また、半円にカットし帽子をつくる。
- 5 冷めた③に④の顔と帽子をのせる。

## ワンポイントアドバイス

顔は好きな表情でつくってみてね。