

# チョコレートゼリー

🕒 調理時間 約15分 (冷やす時間は除く)



## 材料 2個分

スライス生チョコレート ..... 5枚  
牛乳 ..... 大さじ5  
ゼラチン ..... 小さじ1/2  
水 ..... 小さじ2

## 作り方

- 1 耐熱容器に水を入れ、ゼラチンを振り入れふやかす。
- 2 ①が完全にふやけたらレンジ500W、約10秒加熱しゼラチンを溶かす。
- 3 スライス生チョコレートを耐熱容器にちぎって入れ、牛乳を加える。
- 4 ③をレンジ500W、約50～60秒加熱し、スプーンでよくかき混ぜる。
- 5 ④に②のゼラチンを加え混ぜる。好きなカップに入れ冷蔵庫で冷やし固める。

### ワンポイントアドバイス

生クリームやフルーツを飾ると豪華なデザートに！