

見た目も食感も楽しく贈り物にぴったり

ルマンドチョコバー



材料 (作りやすい分量:18cm×12cm×3cmパット1台分)

- ルマンド 6本
- ホワイトチョコレート 200g
- ミックスドライフルーツ 100g

作り方

1. ホワイトチョコレートは細かく刻み、ボウルに入れて湯せんして溶かす。
2. 1.が溶けたら砕いたルマンド、ミックスドライフルーツを加えて混ぜる。
3. パットにクッキングシートをしき、2.を平らに流し入れ、ラップをして冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
4. スティック状に切り分ける。

※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。
※食材を切る際はケガにご注意ください。

所要時間 約180分
(冷やし固める時間を含む)

ワンポイントアドバイス
ラッピングして贈り物にするのもオススメです。