

# うずまきかぼちゃチョコパン

🕒 調理時間 約10分 (冷やす時間は除く)

🎃 ハロウィン



## 材料 2個分

スライス生チョコレート ..... 2枚  
食パン ..... 1枚  
かぼちゃ ..... 30g  
バター ..... 10g

## 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し、マッシャー等でつぶしたら、バターを加え混ぜる。
- 2 パンは耳を切り、耐熱皿にのせてレンジ600Wで約20秒温めたらやけどに注意しながら手で押さえて厚みを薄くする。
- 3 ②に①を塗り、スライス生チョコレートをのせたら端から少しずつ巻く。
- 4 ラップでくるみ、冷蔵庫で30分冷やしたらコウモリやカボチャを作り飾り付けをする。

### ワンポイントアドバイス

スライス生チョコレートは常温に少しおいて柔らかくしてから巻くときれいに巻けるよ。