

かぼちゃのおばけ

🕒 調理時間 約10分

🎃 ハロウィン



材料 2個分

スライス生チョコレート 2枚
かぼちゃ 80g
バター 8g
スライスチーズ 1枚

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 耐熱皿に①を山にして盛り、熱がとれたらスライス生チョコレートをのせてレンジ500Wで20秒あたためる。
- 3 スライスチーズで目と口を作り、飾り付けをする。

ワンポイントアドバイス

熱いうちにむやみに動かすとチョコレートがちぎれるので気を付けてね。
顔は少し冷めてからのせてね。

※調理後はお早目にお召しあがりください。