



チョコレートディップ

材料(クラッカー6枚分)

- ・ブルボン プレーンクラッカー 6枚
- ・ブルボン スライス生チョコレート 3枚 ・牛乳 大さじ1
- ・好みの野菜(にんじん、ごぼう、かぼちゃ、さつまいも等)

作り方(所要時間:約20分)

- ① 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。
- ② ①をレンジ500Wで約30秒加熱し、スプーンでよくかき混ぜる。
- ③ お好みの野菜をスティック状にカットし、耐熱容器に入れてラップをしたらレンジ500Wで約4分加熱する。
- ④ ②に③やプレーンクラッカーをつけて食べる。

※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。



クラッカー パーティー レシピ