

もうすぐバレンタイン！

# チョコを使った、簡単スイーツづくり！

日時：2018年2月11日（日）13：30～16：00

場所：二葉公民館 5階実習室

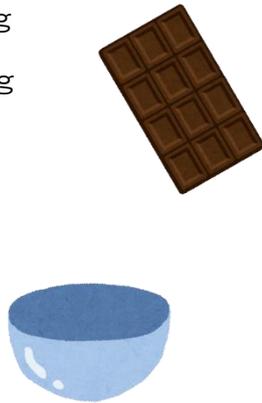
## チョコポン菓子

【材料】（16こ分）

- ・ミルクチョコレート 50g
- ・ポン菓子 30g

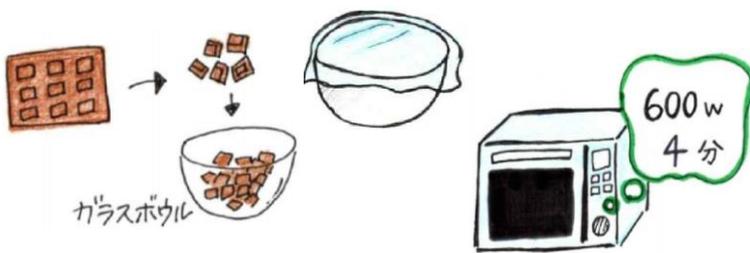
【準備するもの】

- ・バット
- ・ガラスボウル
- ・クッキングシート
- ・ゴムベラ
- ・ラップ
- ・包丁
- ・まな板

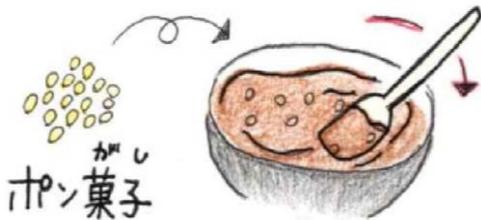


【作り方】

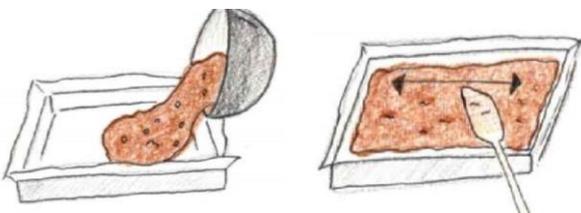
①チョコレートを手でわってガラスボウルに入れ、電子レンジ600wで4分あたためて溶かす。



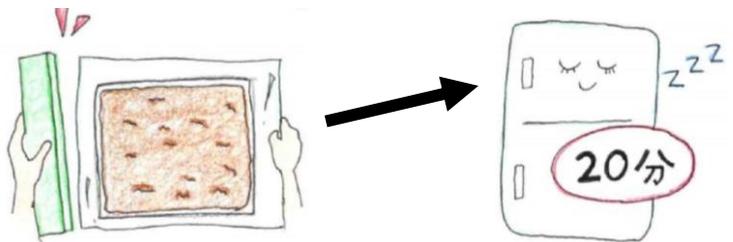
②とろけたチョコレートにポン菓子を入れて全体にチョコレートがつくようにまぜる。



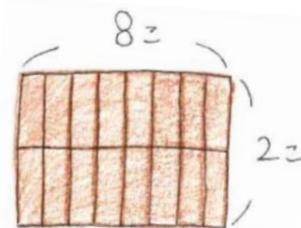
③クッキングシートをしいたバットに②を入れて、1cmくらいの高さになるように全体をのぼす。



④ラップをして冷凍庫で20分かためる。



⑤かたまってきたものをバットからだして包丁で長四角に切ったら出来上がり。



～ラッピングのやりかた～

そのままラッピング袋に入れるのもよいですが、ワックスペーパーなどを使ってキャンディーのようにつつんでも、かわいくラッピングできます！

