



10th ANNIVERSARY since 2015 ジェンドウヤ



材 料

- ビターチョコレート…2枚(100g)
- 生クリーム(乳脂47%)…80g
- くるみペースト…80g
ピスタチオなど、他のペーストでもよい
- クッキー、クラッカーなど…適量

※材料の「クッキー、クラッカーなど」は、全粒粉仕立てのビスケットを3枚使用した場合で計算しています。
栄養量は出来上がり量を6等分した場合のものです。

栄養量	・エネルギー……………268kcal	・脂 質……………20.6g	・食塩相当量……………0.2g
	・たんぱく質……………3.3g	・炭水化物……………17.6g	

作り方

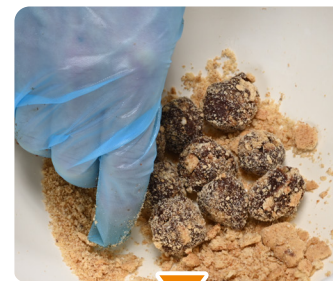
①小鍋に生クリームを入れ沸かし火を消します。チョコレートを砕いて入れ、ラップをかけて保温します。(チョコレートが溶けるまで待つ)



②チョコレートが溶けたら(冷めてしまったらすこし再加熱する)ゴムベラでかき混ぜて均一にします。



③くるみペースト(又は他のナッツペースト)を電子レンジで温め、②に加えよくかき混ぜて均一にします。



④クッキングペーパーを敷いたバットに流し、冷蔵庫で冷めます。固まってきたら、クッキー型で抜いたり、手で丸めたり好みの形にして砕いたクッキーをまぶし、冷蔵庫で冷やし固めます。



おすすめ食材

ロッテ ガーナブラックチョコレート

厳選した良質なカカオを50%使用したガーナブラックチョコレート。カカオの芳醇な香りと豊かな味わいで、ほどよいビター感とすっきりとした後味が楽しめます。

