

作り方

① 小鍋に生クリームを入れ沸かし火を消します。チョコレートを碎いて入れ、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)ゴムべら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、冷蔵庫で冷まします。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碎いたクッキーをまぶし、冷蔵庫で冷やし固めます。



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

おすすめ食材

ロッテ ガーナブラックチョコレート

厳選した良質な力力オを50%使用したガーナブラックチョコレート。力力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。



※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		