



酒粕生チョコレート

レシピ作成者：居村優希

栄養素（10個分）2cm×2cm

エネルギー：847kcal

たんぱく質：13.4g

脂質：53.1g

炭水化物：75.3g

食塩：0.2g



材料（10個分）2cm×2cm

- ・酒粕 30g
- ・ミルクチョコレート 100g
- ・生クリーム 40g
- ・粉糖 2g
- ・いちごパウダー 2g
- ・ココアパウダー 2g

作り方

1. ボウルにチョコレートを割り入れる。
2. 鍋に生クリーム、酒粕を入れ、弱火で加熱しながら混ぜる。
3. 1に2を入れ、なじませる。
(混ぜすぎ注意)
4. 粗熱が取れたら小さめのバットにラップを敷いて平らに流し入れる。
5. 固まるまで冷蔵庫で冷やす。
6. 包丁を少し温め、10個分に切り分ける。
7. それぞれに粉糖、いちごパウダー、ココアパウダーをまぶす。
8. お皿に盛り付け出来上がり。

★レシピのポイント

- ・チョコレートと酒粕、生クリームをなじませる時に混ぜすぎないようにしてください。
- ・切る際に包丁を温めると切りやすいです。
- ・パウダーをまぶす際は、だまにならないように全体にまぶしてください。

