



夕凧俱楽部栄養料理教室

◎メニュー

レンジで作るチョコタルト

◎材料

- ・クッキー 6枚
- ・無塩バター 10g
- ・生クリーム 大さじ1
- ・チョコレート 100g
- ・生クリーム 60ml

◎作り方

- ①ポリ袋にクッキーを入れて、細かくなるまで潰していく。細かくなったら、無塩バターと生クリーム大さじ1を加えてなじむようにもみこむ。
- ②もみこみ終わったら、型に入れて、スプーン等で押しながら敷き詰めて、冷蔵庫に入れて冷やしておく。
- ③チョコレートを耐熱ボウルに割りながら入れていき、生クリーム60mlを加えて電子レンジ600Wで2分加熱する。
- ④③を混ぜて、チョコレートをしっかり溶かす。溶けていないときは10秒ずつ追加で加熱してください。
- ⑤②に④を流しいれ、ラップをして冷蔵庫で1~2時間冷やしたのち、型から取りだし、器に盛り付けて完成。

