



材料
チョコレート (ダーク、ミルク、ストロベリーなど)
ナッツ&フルーツ (アーモンド、カシューナッツなど)
チョコレート (ホワイト、ピンク、カシューナッツなど)
すべての材料を溶かしたチョコレートを型に流して、冷蔵庫で30分以上冷やします。

CHOCOLATE BAR

材料
チョコレート (ダーク、ミルク、ストロベリーなど)
ナッツ&フルーツ (アーモンド、カシューナッツなど)
チョコレート (ホワイト、ピンク、カシューナッツなど)
すべての材料を溶かしたチョコレートを型に流して、冷蔵庫で30分以上冷やします。

FRUITS, NUTS & CHOCO

チョコレートを溶かして混ぜるだけで可愛い！



すべての材料を混ぜ合わせて、クッキー型で生地を抜く。
170℃のオーブンで焼く12分焼く。
冷やしたクッキーにチョコレートコーティングをします。

材料 (20個分)
ケーキ用バター.....70g
砂糖.....50g
卵.....1/2
薄力粉.....160g
ココア生地の薄力粉140gと
ココアパウダー20gで作ります。

COOKIE

子供たちも大好き！

point
スライムの生地にはターク
ミルク、ココア生地に
ストロベリー、カシューナッツ
がはいります！



CHOCOLATE CAKE

材料 (16x26cmケーキ型)
ケーキ用バター.....80g
ダークチョコレート.....80g
砂糖.....50g
卵.....2個
薄力粉.....110g
ベーキングパウダー.....小さじ1

WALNUT CHOCOLATE CAKE

材料 (16x26cmケーキ型)
ケーキ用バター.....30g
ダークチョコレート.....130g
砂糖.....100g
卵.....1個
薄力粉.....40g
くるみ (刻んでおく) 50g

①バターとチョコレートをレンジで溶かして、冷やす。
②砂糖と卵は泡立て器で混ぜる。
③ ②に①を入れて、小麦粉とベーキングパウダーをふるって、混ぜ合わせる。
④170℃のオーブンで15-20分焼く。
⑤お好みでチョコレートでコーティングする。

①チョコレートは水大さじ1とレンジで溶かします。
②砂糖と卵は泡立て器で混ぜる。
③ ②に①を入れて、小麦粉をふるって、くるみを混ぜ合わせる。
④170℃のオーブンで15分焼く。
⑤チョコレートコーティング：
ダークチョコレート.....50g
粉砂糖.....40g
バター.....小さじ1
飾り用くるみ



CHOCOLATE RECIPE



家で簡単！
バレンタインに作ってみたいスイーツ

