

## トリュフチョコレート



<材料 15個分 1個当たり43Kcal>

- ・板チョコレート (100g)
- ・ココア (大さじ1)
- ・牛乳 (大さじ3)
- ・白ココア (大さじ1)

<作り方>

1. チョコレートをボールに細かく砕いて入れる。沸騰直前まで温めた牛乳をボールに入れて混ぜる。全体が溶けてきたらココアを加えて滑らかになるまで混ぜる。
2. 材料を混ぜたボールを氷水に当ててさまし、チョコレートが固くなるまで混ぜる。
3. バットにココア (白ココア) をふり、ボールのチョコレートをスプーンですくってココアの上に落とす。ココアの上でコロコロと転がし丸める。冷蔵庫で2時間程冷やして出来上がり。

<あとがき>

- ・2色のココアを使い、遊び心たっぷりのトリュフチョコレートが出来ました。形も大きさも不揃いな所が手作りっぽくてよかったですのではと思っています。バレンタインデーは終わってしまいましたが、ラッピングをすると見た目も良くおいしさも倍増するので試してみたいかでしょうか！！