

# 白ごま入りホワイトチョコレート



## St. Valentine's Day

日本では、女性が男性に愛情の告白として**チョコレート**を贈る習慣があるがこれは日本独自のものである。欧米でも恋人やお世話になった人にチョコレートを贈ることはあるが、決してチョコレートに限定されているわけではなく、またバレンタインデーに限ったことでもない。女性から男性へ贈るのがほとんどという点と、贈る物の多くがチョコレートに限定されているという点は、日本のバレンタインデーの大きな特徴であるようです。

<材料36個分 1個分 85.7Kcal>

- ・ホワイトチョコレート 300g
- ・生クリーム 大さじ6
- ・きなこ 大さじ3
- ・白ごま 小さじ4
- ・塩 ひとつまみ

<作り方>

- (1) ホワイトチョコレートを刻んでボールに入れ、生クリームを入れて湯せんにかける。
- (2) 1のボールに白ごまと塩を入れてよくかき混ぜ、アルミホイルを敷いたバットに流し込む。あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- (3) よく冷やしたら、1口大に切り分けて、最後にきなこをまぶして完成です！！

<あとなぎ>

・白ごまときなこを使った事で、和風チョコレートが出来ました。材料も混ぜて、溶かすだけと簡単なので、是非作ってみて下さい。