

# 献立名：なんちゃってトリュフチョコ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

カステラ	3個
生クリーム	50cc
アーモンド	15g
チョコチップ	大さじ2
ココアパウダー	大さじ1

<用意する道具>

片手なべ1・両手なべ(大)1・  
ゴムべら1・ボウル1・たまじゃくし・  
さら・アルミカップ(1人4まい)

<作り方>

- ①両手なべにそこから5cmほど湯を沸かす。
- ②ボウルにカステラを入れ細かくほぐす。
- ③片手なべに生クリームとチョコチップを入れ、両手なべの湯になべごと浮かべ生クリームとチョコチップを温める。(熱くしすぎないように注意する)  
※チョコが少し溶ける程度
- ④カステラが入ったボウルに③の生クリームとアーモンドを入れ、ゴムべらで混ぜる。
- ⑤混ぜたら、手で丸める。
- ⑥皿にココアパウダーを広げるように出し、丸めたカステラを転がす。
- ⑦一つずつアルミカップに入れる

<気をつけることやポイントなど>