

献立名：パリパリチョコ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

ワンタンの皮	10枚
チョコチップ	50g
バター	30g

<用意する道具>

オーブントースター・まな板2〜3・
スプーン・なべ・はけ・さら・
テーブルナイフ・アルミホイルなど

<作り方>

- ①なべに3cmほどの深さになるよう湯をわかし、火を止めて、湯呑みなどに入れたバターを湯煎して溶かす。
- ②チョコチップも同じように溶かす。
- ③ワンタンの皮をの表面の粉を落としながら、まな板に広げる。
- ④溶かしバターをうすくはけでぬる。
- ⑤溶かしたチョコをスプーンでしまもようにぬる。
- ⑥端からくるくるとまき、最後をチョコで止める。
- ⑦アルミホイルを敷いた天板にならべ、オーブントースターでパリパリになるまで焼く。

<気をつけることやポイントなど>