

パリパリショコラ



材料 (10本分)

- ・春巻きの皮 5枚
- ※・チョコレート (ミルク) 50g
- ※・バター 10g
- ・小麦粉 小さじ2
- ・水 少々
- ※
 - ・カラフルシュガー 適量
 - ・スプレーチョコ 適量

※チョコレートはお好みで他のものでもOK。

※バターはケーキ用マーガリンでもOK。

※カラフルシュガー等のトッピングはお好みで変更OK。

使う道具

オーブントースター・アルミ皿 (少し深さがあるもの)・取っ手付きボウル・刷毛・

計量スプーン・クッキングスケール・スプーン・包丁・まな板・耐熱容器・ラップ・

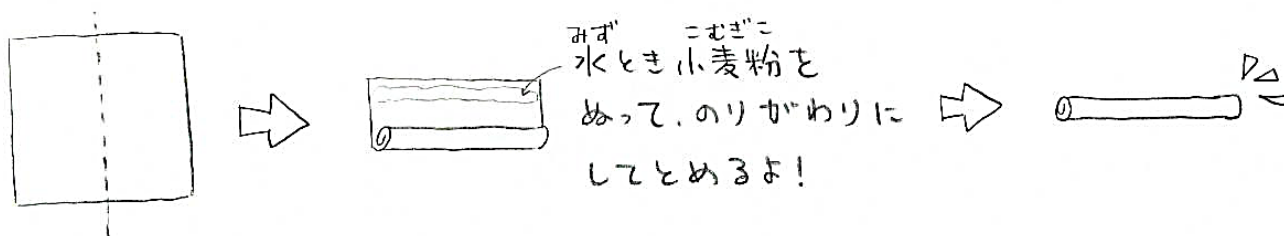
アルミホイル・電子レンジ・小鉢 (トッピング入れる用)・太めのストロー

🍷 つく まえ じゅんび 作る前の準備

- チョコレートは一口サイズに刻んでおく
- バターは常温に戻しておく
- 小麦粉を水で溶いておく

🍷 つく かた 作り方

- ① はるま かわはんぶん き かず ほそながま 春巻きの皮を半分に切り、下図のように細長く巻く



ポイント

- 上手く巻けない時はタピオカ用の少し太めのストローなどを芯代わりにして巻くとキレイに巻けるよ✿
- 水溶き小麦粉はしっかりとぬって、春巻きのはしがペラペラめくれてこないようにきちんと巻こう！水溶き小麦粉の水が多すぎるとくっつきにくくなるので注意！



- ② たいねつようき 耐熱容器にバターを入れ、でんしレンジ (500W) で10秒くらい加熱し、と 溶かしバターにする

ポイント

バターはみるみるうちに溶けるので、様子をよく見ながら加熱し、少し溶け残りがあるくらいまで溶けたら加熱途中でも止めてね



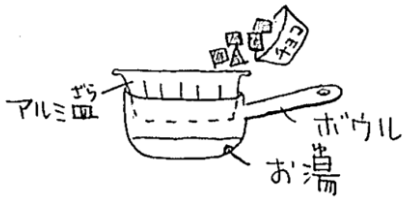
- ③ ①をアルミホイルの上に並べて②のバターを刷毛でぬり、オーブントースターで5～6分焼く

注意!

焼く時間は目安です。必ず焼き色を見つつ焼いてね! パリッと焼けているようなら、少々焼き色が甘くてもOK☆



- ④ チョコレートをアルミ皿に入れて湯せんで溶かす



チョコが温まりすぎないように湯せんにかけたり、おろしたりして、うまく調節しよう!

ポイント

- チョコにお湯が入らないようにすること! お湯が入ってしまうと、チョコが分離してドロドロの状態になり使えなくなっちゃうよ💧
- お湯の温度が高すぎないように注意! (適温60℃程度)
チョコの温度が上がりすぎると分離してしまったり、冷やして固めるとき固まりにくくなったりするよ



- ⑤ ③の春巻きを④のチョコにつけて、周りにトッピングのカラフルシュガーやスプレーチョコをまぶしたらできあがり☆



おいし〜♪

