

## Menu

## とろける生チョコ

Season : 春・夏・秋・冬・通年

Category : 肉・魚・野菜・ご飯・パン・スイーツ・ドリンク・その他

### 【材料】 10個分

- ・ココナッツオイル … 100g
- ・純ココアパウダー … 50g
- 仕上り用 … 10g
- ・メープルシロップ … 50g

### ◇飾り（お好み）

- ・ドライフルーツ … 適量
- ・アーモンド … 数粒



### 【作り方】

1. ココナッツオイルを湯煎で溶かす。
2. 純ココアパウダー、メープルシロップを加え、なめらかになるまで泡立て器で混ぜる。
3. 冷蔵庫で5分程冷やす。
4. 表面がうっすら固まったら、再度泡立て器で混ぜる。
5. クリーム状になったら、素早く容器に入れる。  
この時、お好みでドライフルーツを飾る。
6. 冷蔵庫で冷やし固める。

お好みのサイズに切り分け、ココアをまぶして出来上がり♪

### 【ポイント】

- \* ココナッツオイルの融点約 25℃を利用した口溶け生チョコ！
- \* 生クリームや動物性脂肪不使用でマクロビ風のレシピです。
- \* ほどよい甘さで男性にも好評です。