

米粉ココアムース



調理時間：15分 分量：5個分

材料

- ◆牛乳 400ml
- ◆米粉 35g
- ◆砂糖 40g
- ◆ピュアココア 10g

トッピング

- 焼きチョコ 5個
- グラノーラ 適宜
- ◎生クリーム 50ml
- ◎砂糖 小さじ1

作り方

1. 厚手の鍋に米粉・砂糖・ココアを入れ全体を混ぜる。牛乳を少しずつ加え、粉っぽさが無くなるまでよく混ぜる。
2. 1を中火にかける。絶えず混ぜながら、とろみがついてきたら弱火にし、更に混ぜる。
3. 鍋底から大きな泡がボコボコ出てきたら火からおろし、手早く耐熱容器に移し、冷やす。

ワンポイント

- ・とろみがつきだすと早いので、絶えず混ぜましょう。
- ・冷蔵庫に入れなくても固まります。

焼きチョコ



調理時間：20分 分量：10～12個分

材料

- スイートチョコレート 50g
- 薄力粉 大さじ1
- 片栗粉 大さじ1

作り方

1. チョコを湯煎にかけて溶かす。
2. 薄力粉と片栗粉を合わせて1にをふるい入れ、粉気が無くなるまで混ぜる。
3. 2を絞り袋に入れ、オープンペーパーを敷いた天板に、好みのかたちに絞る。
4. 150℃にオーブンを予熱し、約12分焼く。

ワンポイント

・チョコレートの扱う時の注意点は、

- 水分が入らないようにする事
- 高温にしない事
- 電子レンジ加熱は基本NG

湯煎で溶かすときも

- ☐ボウルに水滴がついていないか
- ☐使用するヘラなどが濡れていないか
- ☐湯煎にかける際チョコレートの入ったボウルの方が大きいか

☐湯煎のお湯は沸騰したものではなく60℃以下を使用する

などに気を付けましょう。