

シナモンとクローブの香りが刺激的 オレンジショコラブディング



■ 材料 ■

チョコレート ソル・デル・クスコ 45g/市販のミルクチョコレート 50g/ブラックココアパウダー 小さじ1/マシュマロ 180g/牛乳 500ml/オレンジ 2個/ホイップクリーム 適量

■ 作り方 ■

1. チョコレート ソル・デル・クスコと市販のミルクチョコレートを刻む
2. 牛乳に(1)とブラックココアパウダーを加え、しっかり溶かし、溶けたら一旦こして溶け切れていないチョコレートも混ぜ合わせる
3. こしたものにマシュマロを加えて火にかけ、マシュマロの形が無くなるまで溶かす。溶かしたものをバットに移し、粗熱を取って冷蔵庫で冷やし固める(約1時間)
4. 固めた(3)をよく混ぜ、皮をむいて適当に切ったオレンジとともに器に盛る。仕上げにホイップクリームとブラックココア(分量外)、オレンジを飾り完成

La-Cocina では季節のレシピを無料配布中
<http://la-cocina.jp> にてプリントアウトできます*

recipe by Oisy!料理教室
<http://oisyyy.wix.com/oisy>