

2026年1月号

【料理名】生チョコもち



【主材料】(作りやすい分量)

切りもち……2個

板チョコレート（ミルク）……2枚（100g）

くるみ（ロースト）……30g

A きび砂糖……大さじ2

A 牛乳……60mℓ

ココアパウダー……適量

【作り方】

1. もちは1cm角に切る。チョコとくるみは細かく碎く。バットにラップを敷き、ココアパウダーを広げておく。
2. 耐熱ボウルにもち、チョコ、Aを入れてよく混ぜ、ふんわりとラップをして600Wの電子レンジで3分加熱する。ゴムべらでよく混ぜ、ラップをして1分加熱して混ぜ、なめらかになったらくるみを加えて混ぜる。
3. ①のバットに入れ、ココアパウダーをふってラップで包み、冷蔵庫で冷やす。ラップをはずして包丁で切り分け、切り口にもココアパウダーをまぶす。

●レシピの表記について

* エネルギー・塩分はおよそ1人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です（漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます）。

* 材料表に示した分量は、1カップ=200mℓ、1合=180mℓ、大さじ1=15mℓ、小さじ1=5mℓです。

* 電子レンジは600Wを使用しています。500Wの場合は1.2倍、700Wの場合は0.8倍の加熱時間が目安です。