



おいしく・健康的に 食べよう  
**Kitchen Smile**  
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



## パンの耳をおやつでおいしくいただく! パンの耳でチョコスティック



一人あたりのエネルギー <b>225kcal</b>	食塩相当量 <b>0.3g</b>	調理時間 <b>約20分</b>
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

### ■材料 (3人分)※一人4本として

パン(10枚切) ..... 3枚  
チョコレート ..... 50g  
ホワイトチョコレート ..... 45g  
チョコペン ..... お好みで  
スプレー ..... お好みで  
アラザン ..... お好みで

### ■作り方

- ①食パンの耳を切り、オーブントースターでカリカリになるまで焼く
- ②チョコレート、ホワイトチョコレートはそれぞれ湯せんで溶かしておく
- ③パットなどにクッキングシートを敷き、①の間を空けて並べ②をかけ、冷蔵庫で冷やし固める
- ④チョコペン等でお好みでデコレーションをする

cooking memo