



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.



お家でハワイ旅行気分

マカダミアナッツとマシュマロのチョコレートバー



一人あたりのエネルギー 481kcal	食塩相当量 0.0g	調理時間 約20分 <small>※冷やす時間は除く</small>
-------------------------------	----------------------	---

この表示値は目安です

■材料 (3人分)

ブラックチョコレート …………… 150g
サラダ油 …………… 大きじ1
マカダミアナッツ …………… 45g
マシュマロ …………… 40g

■作り方

- ① マカダミアナッツは粗めに砕き、マシュマロは粗めに切る
- ② 耐熱ボウルに細かく刻んだチョコレートを入れ、湯煎で溶かす
- ③ ②に湯煎をしたままサラダ油を加え、なめらかになるまで混ぜ合わせたら湯煎から外し、①を加え混ぜ合わせる
- ④ クッキングシートを敷いた型に③を流し入れ、平らにならし固まるまで冷蔵庫で30分～1時間程度冷やす
- ⑤ 型から外して6等分に切り分ける

cooking memo