

# おもちチョコ

栄養価表示(1人分) 2020年版

エネルギー: 113kcal

食塩相当量: 0.0g



## 材料(4人分)

餅	丸もち2個(68g程度)
ミルクチョコレート	40g
牛乳	80g
砂糖	小さじ1・1/3
純ココア	小さじ2

## 作り方

- ① 餅は薄く小さく切る。板チョコは小さめに割る。
- ② 深めの耐熱容器に、①、砂糖、牛乳を加え、ふんわりとラップをして600w30秒(もち100gで2分)加熱する。取り出して良く混ぜたら、再度ふんわりとラップをして(1分半)加熱する。きれいに混ざるまで追加で加熱する。
- ③ クッキングシートの上で冷ましておく。
- ④ 丸めて純ココアをまぶす。 ※固い場合は食べる前に電子レンジで温めると、もちもち食感に。