

ショコラ・ショー

(デミタスカップ6人分)

なぜか後をひく、スパイシーな風味が魅力です。
初めて食べるのに、なぜか懐かしい・・・
そんな伝統菓子ならではの味わい。
とても美味しくて簡単なので、お祝いのとき以外にも挑戦してみてくださいね。



作り方

牛乳 250cc
ショコラ・カライブ(カカオ分66%) 50g

1. チョコを溶けやすいように刻んでおきます。
 2. 牛乳を小鍋に入れて湯気が出るくらいまで加熱し、火を止め、チョコを入れてホイッパーで合わせます。チョコが溶けたら出来上がり。カカオ分が高いチョコレートを使用する場合、ドロドロになりやすいので注意しましょう。
- ☆ バニラやシナモンパウダーなどを加えてもおいしいです。