

サクサク大豆チョコレート

みたけ食品工業(株)商品“サクサク大豆 半割れ”を使用して、チョコレート菓子を作りました。

市販で売っているチョコレートの原料を細かく切って、ボールに入れる。

別なボールにお湯(53℃)を入れその上にチョコレートが入ったボールをのせ、ゴムベラでかき混ぜながら溶かす。

チョコレートが溶けたら、サクサク大豆半割れをたくさん(目安としてチョコレート160gに対してサクサク大豆は30g~40g)入れる。

スプーンですくってカップに入れて、冷蔵庫に3時間程保管すると固まり、完成。

