

アマンド・ショコラ

【下の写真栄養素】

エネルギー：1142kcal

たんぱく質：22.5g、脂質：78.5g

食塩相当量：0.3g



材料（上の写真分）

グラニュー糖…15g
水…0.8g
アーモンド…100g
バター…5g
チョコレート…65g
ココアパウダー…適量

作り方

- ①鍋にグラニュー糖と水を入れ沸騰させる。沸騰したらアーモンドを加え混ぜます。
- ②混ぜつづけると、グラニュー糖が溶けキャラメル状になります。
- ③全体がキャラメル状になったら火を止め、バターを入れ混ぜます。
- ④パットにクッキングシートを敷き③を移し、冷蔵庫で10分間程冷やします。チョコレートを湯煎で溶かします。
- ⑤ボウルに④のアーモンドを一粒ずつ離して入れます。溶かしたチョコを少量ずつ加え混ぜて、チョコレートが固まったらまた少し加えます。
- ⑥チョコレートが固まったら、ココアパウダーをまぶして出来上がり。

アマンドは、フランス語でアーモンドという意味です。アーモンドの香ばしさとチョコレートが合い、キャラメリゼした食感も楽しめます。分量も調整しやすいのでラッピングにも最適です。

料理の ポイント

【湯煎でチョコレートを溶かす方法】

- ①チョコレートを端から細かく刻み、耐熱容器に入れます。



- ②お湯に①をつけ、チョコレートが溶け始めたらゴムベラで底から大きくゆっくり混ぜます。溶けたら湯煎から外します。チョコレートに水分が入らないように気をつけましょう。

- ・アーモンドにチョコレートを全て加えた後、チョコレート固まりにくい場合は冷蔵庫で冷やしましょう。



- ・ココアパウダーは、アーモンド全体にまぶすようにしましょう。

できあがり！

