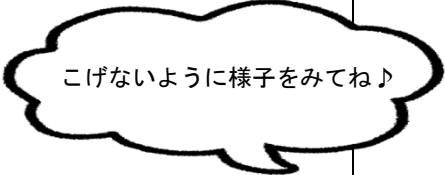
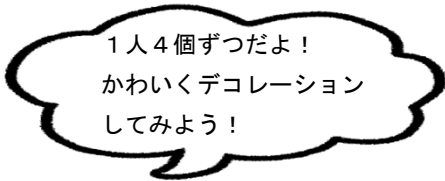




# 親子料理教室

平成30年2月3日

	材料	分量 (4人分)	つくりかた
ひとチョコパイ	パイシート ダースミルクチョコ たまご  	75g×4枚 2箱 少量	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. オーブンを温める。</li> <li>2. パイシートを解凍して少し生地をのばす。</li> <li>3. 1枚のシートを12等分する。</li> <li>4. チョコをおきパイシートをかぶせ水でくっつける。</li> <li>5. フォークでしっかり閉じて卵液をぬり18分オーブンで焼く。</li> </ol>
鈴カステラのひとチョコ	鈴カステラ ダイソーミルクチョコ チョコクッキー (細かく砕く) ホワイトチョコ チョコスプレー 白チョコペン アポロチョコ	16個 120g 2枚  1/2枚 適量 1本 8粒	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. チョコをわり耐熱皿に入れてレンジ500ワットで60秒溶かす。溶けなければ10秒ずつ温める。</li> <li>2. 溶かしたチョコを鈴カステラにかけて、それぞれにまぶしたりお絵かきしたりする。</li> </ol> 
パパにどうき！カフェオレプリン	粉ゼラチン 水 【A】 卵黄 グラニュー糖 インスタントコーヒー 【B】 生クリーム 牛乳 【トッピング】 7分たての生クリーム ココアパウダーかチョコ	5g 大さじ1  1個分 大さじ3と1/2 小さじ2と1/2  200cc 200cc  適量 適量	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 粉ゼラチンに分量の水を入れてふやかす。</li> <li>2. ボウルにAをいれ泡だて器で混ぜるインスタントコーヒーも入れさらに混ぜる。</li> <li>3. 小鍋にBを入れて沸騰しない程度に温め②に加える①も加えてよく混ぜる。</li> <li>4. カップに茶こしなどで入れあら熱が取れたら冷蔵庫で1時間冷やす。</li> <li>5. お好みのトッピングで仕上げる♪</li> </ol> 