

豆チョコ

節分豆で♪



材料

- ・節分豆 30g
- ・ブラックチョコレート 60g
- ・牛乳 20cc
- ・ラム酒 少々



作り方

- 1・節分豆の皮を取り除き粗く潰す。
- 2・ボールにチョコレートを割り入れ湯煎で溶かす。
- 3・2のチョコレートに牛乳を加え良く混ぜる。
- 4・3に1の豆とラム酒を加え混ぜ合わせる。
- 5・4をスプーンでクッキングシートに置き冷蔵庫で冷やし固めて出来上がり♪

