



ariさん

県内在住。フードバイザーとして料理教室を開くなど幅広く活躍。「家ごはん」から「おもてなしごはん」まで幅広い食シーンを提案してくれます。

ariさんちの台所

—牛乳—



1人前：約105kcal

ひとくちメモ

ホワイトチョコでも同様にできます。

チョコレートムース

●材料(18×23×高さ3cm)

チョコレート……………2枚
牛乳……………400cc
粉ゼラチン……………10g

●作り方

- ①チョコレートは細かく刻んで、粉ゼラチンは少量の水でふやかしておきます。
- ②鍋に湯を沸かし、別のボウルに刻んだチョコレートと牛乳を入れて湯煎でチョコレートを溶かします。ゼラチンも加えて溶かします。バットに流し入れて冷蔵庫で約3時間、冷やし固めてできあがり。



出来るだけ細かく刻んでください。