

プレゼントにおすすめ！手作りチョコギフト ちょっぴり本格派
のチャレンジレシピ チョコクリームをサンドして

チョコマカロン

Recipes for everyone!



栄養成分値 / 1個分



エネルギー

252 kcal



塩分

0.1 g



調理時間

25 分+

※エネルギー・塩分は1個分の値です

たんぱく質		3.5 g
脂質		17.8 g
炭水化物	糖質	19.7 g
	食物繊維	0.7 g
カルシウム		55 mg



材料 (8 cm×8 cm×1.8 cmパウンド型 1個分)

ひとつちチョコレート	120 g
スライスアーモンド	50 g
無塩バター	120 g
砂糖	90 g
卵	4個
小麦粉	120 g



作り方

- 1 スライスアーモンドは120℃のオーブンで7～8分空焼きして、冷ます。
- 2 耐熱ボウルにチョコレートを入れ、ラップをせずに電子レンジで1分加熱する。バター、砂糖の順に加え、卵を1個ずつ加え混ぜる。小麦粉を切るように混ぜ、1を加える。
- 3 型にクッキングシートを敷き、2を流す。160℃のオーブンで約40分焼く（時間外）。



レシピに使われている商品

ショッパーズプライス ひとつちチョコレート 185 g

ワンポイントメモ

昭和11年に日本で初めて「バレンタインデー」の広告が出され、定着し始めたのは昭和60年代からです。