

明日はひなまつり

おひなさまのロールケーキ

Recipes for everyone!



栄養成分値 / 1 / 4 台分



エネルギー

287 kcal



塩分

0.2 g



調理時間

20 分

※エネルギー・塩分は1 / 4 台分の値です

たんぱく質		4 g
脂質		19.4 g
炭水化物	糖質	24.1 g
	食物繊維	0.2 g
カルシウム		19 mg



材料（1台分）

ロールケーキ（市販・約15cmの長さ）	1本
ミルクチョコレート	40g（板チョコレートなら約1/2枚、ひとくちチョコ）
マシュマロ	2個
いちご	4粒
キウイフルーツ（いちょう切り）	1枚
ミントの葉	少々
〔A〕生クリーム	1/2カップ
〔A〕砂糖	大さじ1



作り方

- 1 チョコレートは細かく刻んで湯せんで溶かし、マシュマロの端を浸しておひなさまの髪の毛に見立てる。残ったチョコレートをつまようじにつけ、顔を描く。
- 2 いちご2粒は上下を少しずつ切り、1をのせてピックでとめる。残りのいちごは飾り用に薄切りにする。
- 3 Aは8分立てにし、ロールケーキに塗って、2をのせる。お内裏さまにはミントの葉、おひなさまにはキウイを飾る。
- 4 ※お好みで角切りにしたいちご、キウイを飾る。



レシピに使われている商品

CGC ひとくちチョコレート 149g