

明治ミルクチョコレートを使って

ホワイトデー レシピ♡

簡単・
楽しい



厳選された材料を使ったチョコレートだけが名乗れる「ピュアチョコレート」の称号。芳醇なカカオとミルクの味と香りをお楽しみください。ガナッシュやチョコレートケーキなど手作りチョコレートの材料にも最適です。



スノーボール



材料 (35~40個分)

- ・ミルクチョコレート……………1枚
- ・無塩バター……………120g
- ・薄力粉……………130g
- ・アーモンドパウダー……………40g
- ・粉糖……………40g
- ・粉糖(飾り用)……………適量

作り方

- ①粉類を天板に広げ、焼き色が付かないように時々木べらでかき混ぜながら、120℃のオーブンで20分焼きあらかた熱を取る。
- ②ボウルにバターを入れ泡立て器でなめらかなクリーム状にしたら、粉糖を加え白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ③湯煎で溶かしたチョコレートを加え、しっかりと混ぜ合わせる。
- ④①をふるい入れゴムべらで粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜ合わせたら、ボウルの表面をラップでピタリと覆って、冷蔵庫で約1時間生地を休ませる。
- ⑤生地を8~10gずつまるめてオーブンシートを敷いた天板に間隔を空けて並べ、140~150℃のオーブンで20~25分焼く。
- ⑥完全に冷めたら、ふるった粉糖を広げたバットの上を転がして全体に粉糖をまぶしたらできあがり。

下準備
・チョコレートは刻みボウルに入れ、約50~55℃のお湯で湯煎にかけて溶かしておく。
・粉類(薄力粉、アーモンドパウダー)は合わせてふるっておく。

チョコアイスポックスクッキー



材料(約35枚分)

- ・ミルクチョコレート……………1枚
- ・無塩バター……………110g
- ・上白糖……………30g
- ・卵黄……………1個分
- ・薄力粉……………160g
- ・ピュアココア……………10g
- ・アーモンドホール……………40g
- ・ピスタチオ……………30g

作り方

- ①やわらかくしたバターをボウルに入れ、ハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜ、上白糖、卵黄を加えてその都度混ぜる。
- ②①に溶かしたチョコレートを加え、よく混ぜる。
- ③②にふるった薄力粉・ピュアココアを加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ、刻んだアーモンドホールとピスタチオを加えてその都度混ぜる。
- ④ひとまとめにしてラップに包み3~4cmの太さの棒状に細長くし、冷凍庫で約30分冷やし固める。
- ⑤オーブンを170℃に予熱する。
- ⑥④の冷やし固めた生地を冷凍庫から出し、約7mmの厚さに切る。
- ⑦オーブンシートを敷いた天板の上に生地を並べ、170℃のオーブンで約15分焼いてできあがり。

下準備
・チョコレートは刻みボウルに入れ、約50~55℃のお湯で湯煎にかけて溶かしておく。
・薄力粉、ピュアココアは合わせてふるっておく。

マシュマロサンドホットビスケット



材料(約20個分)

- ・ミルクチョコレート1枚
- ・無塩バター……………60g
- ・薄力粉……………250g
- ・打ち粉用の強力粉(なければ薄力粉)……………適量
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・グラニュー糖……………50g
- ・塩……………小さじ1/3
- ・牛乳……………100cc
- ・卵黄……………1個分
- ・マシュマロ 適量

作り方

- ①大きめのボウルに粉類(薄力粉、ベーキングパウダー、グラニュー糖、塩)をふるい入れ、よく冷えたバターを入れ、粉類をまぶすようにスクッパーで細かく刻む。
- ②バターが小豆粒くらいの大きさになったら、指の腹ですり合わせる様にして全体を粉チーズの様なそぼろ状にして、細かい粉状に刻んだチョコレートを加える。
- ③牛乳と卵黄を混ぜ合わせたものに加え、生地がひとまとまりになる様にゴムべらで混ぜ合わせる。
- ④生地をラップに包み、冷蔵庫で2時間以上休ませる。
- ⑤オーブンを180℃に予熱する。

下準備
・チョコレートは細かい粉状になるまでよく刻んでおく。
・バターは使う直前まで冷蔵庫で冷やしておく。
・牛乳と卵黄はよく混ぜ合わせておく。

- ⑥作業台に強力粉(なければ薄力粉)で打ち粉をして、めん棒で生地を厚さ5mmくらいに伸ばし、丸抜き型で抜き、オーブンシートを敷いた天板に並べる。
- ⑦180℃のオーブンで約15分焼き、焼き上がった熱いうちに生地を2枚1組としてマシュマロを挟んでできあがり。

ぎゅーとらコロカ
電子マネーでのご精算で
ポイントプレゼント!

ぎゅーとら

つろかポイント
対象商品

2018年
3/1~31まで
(木) (土)



ぎゅーとらの電子マネー + ポイントカード

ぎゅーとらつろか

5らくらく! 現金入金(チャージ)の仕方 カンタン!



1 チャージ機に、ぎゅーとらコロカを入れてください。

2 現金チャージボタンを選択し、紙幣を投入してください。

3 チャージできました! レシートにて金額・残高をご確認し、お買物へGO!

◎1枚のぎゅーとらコロカは、最大50,000円までチャージできます。◎1,000円単位でチャージいただけます。

100 ポイント	日清オイリオ 日清アマニ油 145g・1本	50 ポイント	アサヒビール かのか25° 1.8ℓ・1本	50 ポイント	メルシャン おいしい酸化防止剤 無添加赤ワイン ふくよか赤 1,500ml・1本	10 ポイント	ヤマザキ ロイヤルブレッド (5枚切・6枚切) ◎1袋	10 ポイント	タカノフーズ 旨味まるやか 昆布だし 3個入・1パック	10 ポイント	フジパン 本仕込食パン (4枚切・5枚切 6枚切) ◎1袋
40 ポイント	明治 北海道十勝 バルメザンチーズ 80g・1個	30 ポイント	[三重産地] せとか 1パック	30 ポイント	メルシャン おいしい 酸化防止剤無添加 赤ワイン 720ml・1本	5 ポイント	[鹿児島産] 焼きいも (えいだ君) 2ℓ・1本	5 ポイント	[カナダ産] 豚肩ロース ひとくち トンテキ用 1パック	5 ポイント	伊藤ハム ポークピッツ ビッツ 1束
30 ポイント	サントリー ジムビーム 700ml・1本	20 ポイント	泉屋 おつまみ フォーユー 350g	20 ポイント	亀田製菓 減塩 亀田の柿の種 6袋詰 200g	5 ポイント	[日本・台湾・韓国産] 太平洋・インド洋海域 きはだまぐろ并用 切り落とし 100g・1パック	5 ポイント	[中国産] 朝飯めかぶ (梅肉たれ付) 40g×3個入・1パック	5 ポイント	マリンフーズ ホッ萨拉 (ホッキ貝サラタ) 95g・1パック
20 ポイント	明治 キシリリッシュ ミドルボトル (ディープミント クリスタルミント) ◎1個	20 ポイント	サンジルス 特選料亭 赤だし 500g・1個	20 ポイント	永谷園 しじみ70分 塩分控えめ みそ汁 10食入・1袋	5 ポイント	ぎゅーとら 洋風 幕の内弁当 1パック	5 ポイント	雪印メグミルク ガセリ菌SP株 ヨーグルト 100g・1個	5 ポイント	雪印メグミルク ガセリ菌SP株 ヨーグルト ドリンクタイプ 100ml・1個

※写真はすべてイメージです。 ※店舗によりお取扱いのない場合がございます。7