

チョコシリアル

つくった日 平成 年 月 日

<材料 (6人分)>

チョコレート.....100g
バター.....10g
シリアル(コーンフレークなど)
.....30g
スライスアーモンド.....20g
アラザン.....少々

<使用する 食器や道具>

やかん(1) フライパン
きい 菜ばし ボール(大1 小1)
き 木しゃもじ(1) カレー Spoon(3)
クッキングペーパー

お茶または紅茶の用意

ゆのみ 紅茶カップ
きゆうす スプーン
お茶 ティパック
砂糖

<作り方>

- ① やかんに湯を沸かす。
- ② 使う道具を、少しの
せんざい 洗剤で、ていねいに洗う。
- ③ スライスアーモンドをフライパンで、こがさないように炒める。
- ④ チョコレートは、わってボールに入れる。
- ⑤ チョコレートを入れたボールより
大きなボールに湯を入れ、④の
ボールを浮かべ、木しゃもじで
混ぜながらチョコレートを溶かす。
- ⑥ バターを加えて溶かす。
- ⑦ 湯を入れたボールから、小さい
ボールをだして、小さいボールの
ほうに③のアーモンドとシリアルを入れてさっくりと混ぜる。
- ⑧ オープンペーパーの上に、
スプーンで、12個の山を作る。
- ⑨ 上にアラザンを飾る。
- ⑩ お茶を入れる。



た 食べてくれた人に、
か 書いてもらおう

自分の感想

おいしさ度 ☆ ☆ ☆
見た目度 ☆ ☆ ☆
がんばり度 ☆ ☆ ☆

おうちで作ってみよう

なまえ
名前

おいしさ度 ☆ ☆ ☆
見た目度 ☆ ☆ ☆
がんばり度 ☆ ☆ ☆

感想