



### 材料 (10個分)

- 里芋 (皮をむいて) 中2個 (80g)
- チョコレート 50g

### ★コーティング用

- チョコレート 25g
- ココアパウダー 適量

### 作り方

- ①里芋をタワシなどでよく洗い、皮をむき、水から茹でる。
- ②チョコレートを細かく割る。
- ③①が柔らかくなったら取り出し、クッキングペーパーで水気をふき取る。
- ④②・③をボウルに入れて、フォークでつぶしながら、滑らかになるまで混ぜる。(チョコレートが溶けづらかったら軽く湯煎をする。)
- ⑤手で成形できる固さまで冷まし、等分して丸める。
- ⑥コーティング用のチョコレートを細かく砕いて湯煎し、⑤の表面につける。仕上げにココアパウダーをまぶす。



### ♥ チョコレートの扱い方 ♥

チョコレートはとってもデリケートなお菓子で、注意が必要です△

### NG例



- ◎湯煎の際、鍋より小さいボウルは使わない  
☞調理器具に水がついていたりして水に触れると、チョコレートは分離してしまいます。湯煎の際は鍋より大きなボウルを使いましょう♪
- ◎直火にかけない  
☞チョコレートはとっても焦げやすいため、直火にはかけないようにします。また、レンジにかける際にも、低めの温度で少しずつ加熱しましょう★