

🍓 おすすめレシピ



クランベリーとピスタチオ、
マシュマロロック

クランベリーの酸味とピスタチオの食感が、ホワイトチョコレートの風味によく合います。思い立ったらすぐ作れる簡単なレシピですので、ちょっとしたプレゼントやティータイムにぜひどうぞ。

材料

ドライクランベリー	40粒
ピスタチオ	40粒
ホワイトチョコレート	100g
マシュマロ(小さなもの)	40ヶほど

作り方

1. ホワイトチョコレートは包丁で細かく刻み、ボウルに入れて湯煎にかけ溶かす。
2. (1)にドライクランベリーとピスタチオ、マシュマロを混ぜ、ラップかアルミホイルを敷いておいたバットなどの上に、ごつごつした岩状(ロック)になるよう、ティースプーンですくい落とす。冷蔵庫で30分ほど冷やし固める。



クランベリーとピスタチオの
マンディアン

材料

(15-20ヶ分)

ドライクランベリー	30粒
ピスタチオ	15粒
ホワイトチョコレート	100g
市販のクッキー(好みのもの)	15-20枚

作り方

1. ピスタチオは縦半分に切る。
2. ホワイトチョコレートは包丁で細かく刻み、ボウルに入れて湯煎にかけ溶かす。
3. クッキーの上に、ティースプーンでチョコレートを広げてできるだけたっぷりのせ、クランベリーとピスタチオを飾る。軽く押してのせて、そのまま固める。

Point!

チョコレートは溶かす時に、高温になると分離してしまうので、湯煎の温度は60℃位にしましょう。