



親子で作ろう！

ひといき
レシピ

ホット♪チョコレート



食豆知識
甘いお菓子のイメージがあるチョコレートですが、もともとはカカオ豆をすり潰した「飲み薬」だったそうです。16世紀頃のヨーロッパでも、疲労回復や滋養強壮などの効果が期待できる薬として利用されていたそうですよ。

材料 (1人分)

- 板チョコレート(ミルク) …… 55g
- 牛乳 …… 150cc
- ホイップクリーム …… 適量



作り方

- 1 チョコレート35gは包丁で細かく刻みます。残りの20gは飾り用として、スプーンを使って薄く削ります。
- 2 小鍋に牛乳の半分の量を入れ弱火にかけます。沸騰してきたら刻んだ35gのほうのチョコレートを加えて、泡だて器で混ぜながら溶かします。チョコレートが溶けたところで、残りの牛乳を入れ、ひと煮立ちしたら火を止めます。
- 3 2をカップに注ぎ、7分立てしたホイップクリームを乗せ、飾り用のチョコレートを浮かべます。