

チョコレートを溶かして、砕いた乾パンを入れるだけで簡単チョコクランチの出来上がり！乾パンの固さを生かした歯ごたえがある、チョコレート菓子です！

乾パンの消費期限が迫ったときや、バレンタインデーの“手作りお菓子”として、フレンチにも活用できます！食欲がない時に、栄養補助食品としてもお勧めです。

《材料》

乾パン…………… 30個

板チョコ…………… 3枚

(※乾パンの代用としてリッツクラッカーなら26枚。)



《作り方》

- ① 乾パンを保存袋に入れて、めん棒で一つずつ小さく砕く。
- ② 板チョコを細かく削り、湯煎にかける。
- ③ チョコが溶けたら、①の乾パンを入れ、まんべんなくからめる。
- ④ スプーンですくい、バットに並べる。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし、固まったら出来上がり！

