

# Valentine Day & White Day

## 簡単レシピ

### 【材料】

小麦粉・・・100グラム  
 バター・・・40グラム  
 砂糖・・・10グラム  
 牛乳・・・30グラム  
 ざらめ(中)・・・30グラム  
 チョコレート・・・30グラム  
 【下準備】  
 小麦粉をふるっておく  
 バターを室温で柔らかくする

- ① 板チョコレートを粗く刻みます。
- ② ボウルでバターと砂糖をすり混ぜます。
- ③ それに牛乳と小麦粉を加えて混ぜ合わせます。
- ④ 最後にざらめとチョコレートを合わせて、捏ねないで一まとめにします。
- ⑤ 棒状にし、ラップでくるんで冷蔵庫で30分程度休ませます。
- ⑥ 5mm厚さに切り、180℃に温めておいたオーブンで約10分、焼き色がつくまで焼きます。

### ざらめチョコレートクッキー



### チョコレート・ラスク



### 【材料】

ドッグパン  
 ・・・・120グラム  
 チョコレート  
 ・・・・100グラム  
 砂糖  
 ・・・・15グラム  
 牛乳  
 ・・・・100グラム

- ① ドッグパンは1cm くらいの厚さで斜めの輪切りにします。
- ② 120℃に温めたオーブンの天板に並べ、約15分、カリカリになるまで上下を返しながらかきます。
- ③ ボウルに手で割ったチョコレートと砂糖、牛乳を入れます。
- ④ 湯煎にかけて滑らかな状態にします。
- ⑤ 焼いたパンにチョコレートを絡めて、オーブンに並べます。
- ⑥ 再び120℃に温めたオーブンで約30分、上下を返しながら手にチョコレートがつかなくなるまで焼きます。
- ⑦ 冷蔵庫で冷やし固めます。

## やっぱりプロに頼るのもアリ!

鴨宮の「もくもく」さんにはプレゼントにぴったりの可愛い焼き菓子がいっぱい♪お相手の笑顔を思い浮かべながら選ぶ楽しみも味わえます。

\*詳しくはP3をご覧ください



### 【材料】

チョコレート・・・40グラム  
 マシュマロ・・・100グラム  
 バター・・・40グラム  
 コーンフレーク・・・80グラム  
 【下準備】  
 板チョコレートを刻んでおく

- ① 鍋にバターを入れて、弱火で溶かします。
- ② マシュマロ、板チョコレートを順に加えて全て溶けるまで加熱しながら混ぜ合わせます。
- ③ 火をとめて、コーンフレークを混ぜます。
- ④ クッキングペーパーを敷いたパッドに平らに流して、冷蔵庫で冷し固めます。
- ⑤ 温めたナイフで3cm角にカットします。

### マシュマロチョコバー



ダイナシティウエスト本館北口外  
 キュートなキッチンカーが目印!



～こだわりの食材を使用した本格コロケ専門店～

全国から取り寄せた食材を贅沢に使用したオリジナルコロケがあなたのちょっとした幸せに寄り添うお店を目指しています!

国産牛をはじめ厳選素材を使用  
**特製ビーフコロケ**・・・150円  
 豚肉たっぷりとろけるおいしさ  
**特製とろとろコロケ**・・・180円  
 肉汁あふれる特製メンチ  
**特製ジューシーメンチカツ**・・・290円  
 ゴマ入り衣がおいしい  
**おさつコロケ**・・・120円

…他にも見逃せないメニューがいっぱい!  
 詳しくは0465.net内の店舗ページでご確認ください▶



コロケのころっ家  
 小田原ダイナシティ店  
 TEL / 080-8741-1581  
 営業時間 / 10:00～18:00  
 小田原市中里 208  
 ダイナシティウエスト本館北口外

🎁 P7にプレゼントあり 🎁

