



日本酒トリュフチョコ山椒風味

材料(作りやすい分量)

ブラックチョコレート	60g
カステラ	90g
日本酒(レーズン用)	大さじ2
レーズン	大さじ2
日本酒	大さじ3
粉山椒	小さじ1
コーティング用チョコレート	適量

作り方

- 1 レーズンは日本酒に一晩漬けて戻す。
- 2 チョコレートを刻み、ボウルに入れ、湯煎で溶かす。
- 3 2のボウルに、細かくしたカステラ、日本酒、粉山椒を混ぜる。牛乳でかたさを調節する(おだんごを作れるくらい)。戻して柔らかくなったレーズンも加える。
- 4 スプーンですくって丸める。
- 5 コーティング用チョコレートでコーティングして、チョコレートが乾いたらココアをまぶす。

★ブラックココアや抹茶にまぶすと彩りがきれいです。



料理を彩る

日光産
農畜水産物例



山椒