＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：2人分

- ダークチョコレート：150g
- 生クリーム：100ml
- ベリーのアソート（イチゴ、ラズベリー、ブルーベリー）：各適量
- マシュマロ：小さじ4
- グラハムクラッカー：4枚
- エディブルゴールド：少々

作り方

1. ダークチョコレートを湯煎で溶かし、生クリームを加えて滑らかにする。
2. 溶かしたチョコレートを星座の形をしたフォンデュポットに注ぐ。
3. ベリーやマシュマロ、グラハムクラッカーを添えて、チョコレートに浸して食べる。
4. 最後にエディブルゴールドを散りばめる。