\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- ダークチョコレート：100g
- ホワイトチョコレート：100g
- 食用カラー（赤、ピンク、オレンジ）：各少々
- バニラエクストラクト：小さじ1
- カルダモン：小さじ1/2

作り方

1. ダークチョコレートとホワイトチョコレートを別々に溶かし、バニラエクストラクトとカルダモンでフレーバーをつけます。
2. チョコレートをリップスティック型のモールドに流し込み、底から順に食用カラーを加えてグラデーションを作ります。
3. 冷蔵庫で固めた後、カプセル型の容器に入れて完成。