

凍り豆腐のサクチョコバー

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：234kcal/食塩相当量：0.2g]

シロップを染み込ませて乾燥させた凍り豆腐はクッキーのよう。チョコレートとの相性の良さは新発見！



材料（8人分【1人分6個】）

| | |
|------------------|------|
| 凍り豆腐 | 16枚 |
| グラニュー糖 | 75g |
| 水 | 150g |
| コーティングミルクチョコレート | 100g |
| コーティングホワイトチョコレート | 100g |
| オレンジピール（粗みじん切り） | 10g |
| ピスタチオ（粗みじん切り） | 10g |

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

8人分【1人分6個】

設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 |
|----|-------|------|-----|------|
| 1 | ホットエア | - | 30分 | 120℃ |

下ごしらえ

- ・凍り豆腐はたっぷりのお湯（40℃位）に浸け、全体がふっくらとしたら水気を軽く絞る。
- ・グラニュー糖、水は鍋に入れて煮溶かす。（※1）

作り方

1. ボールに凍り豆腐、（※1）を入れて30分程置き、軽く絞って1枚を3等分に切る。
2. 20mmのホテルパン1枚に1を並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。
4. コーティングミルクチョコレート、コーティングホワイトチョコレートをそれぞれボールに入れ、湯煎にかけて溶かし、3の半量ずつをコーティングする。
5. 4のチョコが乾く少し前に筋をつけたり、オレンジピール、ピスタチオを散らす。

調理ポイント ◆トッピングはお好みでアレンジしてもよい。