

家庭科 Let's Try

果物のチョコレートがけのお菓子には、リンゴの甘煮にチョコレートコーティングされたものも市販されています。今回のオレンジのチョコレートがけも「オレンジット」という名前でチョコ菓子のレシピ本に見ることができます。オレンジピールやオレンジ糖など、手に入ったら、とっても簡単なので作ってみてください。



【オレンジのチョコレートがけ】を作ってみましょう。

<ポイント>

<材料>

>

オレンジの砂糖煮

200g

チョコレート

250g

溶けない粉砂糖 30g



オレンジにチョコレートがからみやすいように、溶けないタイプの粉砂糖を使います。チョコレートは、ビター、ミルクなどお好みで。

<作り方>

① オレンジに粉砂糖をまぶす。



② 湯せん(*)でチョコレートを溶かす。



③ チョコレートが溶けたら、①のオレンジにつけていく。オーブンシートの上に並べていく。



④ チョコレートのつけ方は、小さいオレンジは全部たっぷりまぶす。



⑤ ポールに残ったチョコレートは、温めた牛乳を入れてホットチョコレートにしてみてください。無駄なく、おいしい組み合わせになります。

果物の応用では、「バナナ」も一般的ですね。ナッツやカラースプレーをかければ見た目も楽しい!



(*)湯せんとは鍋にお湯を沸かし、チョコレートの入ったボールを入れてお湯の熱でチョコレートを溶かすこと。