



抹茶を感じるクリスマス

クリスマスを抹茶で味わう。

クリスマスツリーを家に飾る機会も減ってきた気がする…。そんな夜に小さい幸せを。盛りつけ方で見え方が変わるツリーで、自分なりのクリスマスを楽しみましょう！

材料 2人分

| | | | |
|----------------------------------|-----------|----------------------------------|----|
| <input type="checkbox"/> ホワイトチョコ | 1枚 (45 g) | <input type="checkbox"/> アラザン | 適量 |
| <input type="checkbox"/> 抹茶 | 大さじ 2 | <input type="checkbox"/> チョコスプレー | 適量 |
| <input type="checkbox"/> コーンフレーク | 30 g | <input type="checkbox"/> チョコペン | 適量 |

作り方

1. ホワイトチョコ細かく刻み、ボウルに移して湯煎する。
2. 1に抹茶を加え、ホワイトチョコに色を付ける。
3. 2にコーンフレークを加え、全体にチョコがつくようにヘラで混ぜ合わせる。
4. クッキングシート（お皿でも可）にお箸などで3を盛りつける。
5. アラザンやチョコスプレーで飾り付けをして、冷蔵庫で冷やし固める。

※ チョコペンでデコレーションしてもきれいに飾り付けできます。また、粉糖で雪を表現したり、輪になるようにコーンフレークを並べるとリースにもなります。

指導のポイント

コーンフレークをツリーにするときに、高く積むときれいに見えます。土台を少し広めにつくって高く盛りつけてみましょう。ホワイトチョコが固まるまではある程度やり直しがきくので、何度でも挑戦してみよう！

MEMO

刻む、湯煎する、混ぜ合わせる、盛りつける、飾るなど調理の要素が多く、楽しめるポイントが盛り沢山！みんなで盛りつければ、個性が出てさらに楽しいです。チョコペンアートも同時にできるので、冷蔵庫で冷やしているときにも飽きずに楽しめます。

体験



もりつける

知識



異文化

カテゴリ

おやつ

調理時間

30 min

人数

2人〜

費用

¥ ¥ ¥

