

ジンジャーショコラ

<材料>

ミルクチョコレート・・・165g

豆乳・・・・・・・・・・・・30ml

黒糖しょうがパウダー・・・小さじ1

ココアパウダー・・・・・・・・適量

プロテイン・・・・・・・・適量

<作り方>

①黒糖しょうがパウダーとプロテインを少量の豆乳でペースト状にしてから残りの豆乳と馴染ませて、レンジで1分加熱する。

②チョコレートをできるだけ細かく刻んでおいて、レンジにかけた①を混ぜチョコを溶かす。溶けきらない場合は、湯煎する。

③少し冷ましてから、スプーンで一口ずつすくって形を整え、冷蔵庫で冷やし固める。

④ココアパウダーと黒糖しょうがパウダーを軽くまぶして満遍なくついたら出来上がり。



912 ココアパウダースタンダード



804 黒糖しょうがパウダー