



## 2/11 (火) バレンタインに! レンチン♡フォンダンショコラ

(材料3~4 個分)

ホットケーキミックス : 75g

純ココアパウダー : 10g

牛乳 : 75ml

サラダ油 : 大さじ2

板チョコ : 1 枚

粉糖 (仕上げ用) : お好みで

- ① ボウルにホットケーキミックスとココアパウダーを入れ泡だて器で混ぜる。
- ② 牛乳とサラダ油を入れて更に混ぜる。
- ③ 型に②を少し入れ、割った板チョコを置き、上から更に生地を流し入れる (型の6分目くらい)。
- ④ 1 個ずつラップなしで 600W のレンジで 40 秒加熱。

★お好みで仕上げに粉糖を振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター (3階と地下1階) に置いています。  
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。