



2/9(火) 豆腐トリュフチョコ

(材料)

板チョコ：2 枚 (100~120g)

豆腐：1/4 丁

ココアパウダー：適量

- ① 豆腐はしっかりと水切りし、裏ごしする。
- ② 耐熱ボウルに刻んだチョコレートを入れて加熱する。
(ふんわりラップで 600w で 1 分目安)
- ③ ②に①を入れてよく混ぜ、バットなどに流して冷蔵庫で冷やす。冷蔵庫で 2 時間、冷凍庫だと 30 分を目安に。
- ④ 取り出して丸め、ココアパウダーをまぶす。

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）に置いてあります。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。