

ハロウィン

スモアクッキー



POINT

マシュマロにアーモンドスライスをさし込んでからチョコレートでコーティングすると、猫の耳などができます。
チョコレートは1つあたり45～50g使用します。

調理時間
15分

1個分(レシピ1/4量で) *カロリー: 186kcal *食塩相当量: 0.1g
※冷やす時間を除く

材料(4個分) ●電子レンジは600Wを使用

ビスケット	8枚	トッピング用
マシュマロ	4個	(チョコペン、アラザン、
CO・OP ファミリーチョコレート、		アーモンドスライスなど)
ホワイトチョコレート		各適宜
	各適量	

1. ビスケット4枚は裏返し、マシュマロをのせ、電子レンジで10～20秒加熱する。
2. あたたかいうちに残りのビスケットでサンドする。
3. チョコレートを粗く刻みボウルに入れ、湯せんをして溶かす。溶かしたチョコレートで2全体をコーティングし、オープン用シートに並べて冷やし、チョコペンやアラザンなどでトッピングをする。

焼かない

かぼちゃプリン

POINT

クモの巣はチョコペンでオープン用シートに描き、冷えてかたまってから生クリームにのせます。

調理時間
15分

1個分(レシピ1/4量で) *カロリー: 103kcal *食塩相当量: 0.4g
※冷やしかためる時間を除く

材料(4個分) ●電子レンジは600Wを使用

かぼちゃ(種と皮を取り除く)	250g	チョコペン	1本
CO・OP ゼラチン	小さじ2	トッピング用	
牛乳	250ml	(アラザン、トッピングシュガー	
砂糖	大さじ4	などお好みで)	適宜
生クリーム	1/2カップ		
砂糖	小さじ2		

1. 小さめに切ったかぼちゃを耐熱容器に入れ、ラップをかけ電子レンジで6分加熱する。
2. 耐熱容器にゼラチンを入れ、大さじ3の水(分量外)でふやかし、電子レンジで10～20秒加熱して溶かす。
3. ①、②をミキサーにかける。カップに流し入れ冷蔵庫で2～3時間冷やしかためる。
4. ③を硬めに泡立て、スプーンですくい③にのせ、チョコペンで顔を描く。お好みでアラザンなどでトッピングをする。

