

我が校自慢の学校給食レシピを紹介します！

献立名

手作りチョコクリーム

<材料 4人分>

・豆乳	80g
・バター	2.5g
・チョコレート	10g
・ココア	3g
・三温糖	15g
・片栗粉	4g
・豆乳	10g

<作り方>

- ①豆乳をあたため、バターを入れて溶かす。
- ②①にココアと三温糖を少しずつダマにならないようによくかき混ぜながら加える。
- ③チョコレートを加え、溶かす。
- ④豆乳で溶いた片栗粉の様子を見ながら加える。
- ⑤とろみがついたら出来上がり。

<献立のポイント>

煮詰まりすぎないように、ごく弱火か湯せんでゆっくり仕上げるのがコツです。

豆乳を使って作るのであっさりしています。

パンにつけて食べるとおいしいです。