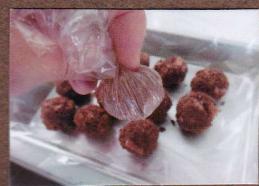




ゴーストチョコの作り方



オフカ よ
カンタン 25分でマフィン目
ホットケーキミックス
でつくる
かぼちゃマフィン



- ⑧ 冷蔵庫で30分程冷やし固め、型から外す
(外す時あたためたフキンを型のまわりでぐるむと外れやすい)
- ⑨ ケーキのまわりに小枝チョコをつける
- ⑩ トップのカボチャクリームをムースの上に糸交り
ココアペウダーやヨリかける。
付けきのゆでたカボチャ、ゴーストのチョコをのせて完成



イドリオココチラ

材料はコチラよ

食卓用の食材。

- ・小枝チョコ ケキ1つに4本
- ・ココアペウダ…少々
- ・皮付きのゆでたカボチャ…少々
- ・ブラックココアのスッキー…少々
- ・ゴーストのチョコボール

- ・ココアスポンジ余ったもの
- ・木板チョコ…ココアスポンジの量×1.4倍
- ・ホワイトチョコ…適量
- ・小さい丸いチョコ(ゴーストの目)…適量

スコップケーキ タイプの作り方



- ① 余ったスポンジを小さくちぎる
- ② 板チョコをヒヤヒヤにかえませる
- ③ ラップで1口大にぐるみ形を整え
冷蔵庫で30分程冷やす
- ④ ホワイトチョコを小さく寄せり
電子レンジで10~20秒ほど解凍し
⑤ のチョコのまわりにコーティングする
- ⑥ 表面が軽くまぶし目になる
チョコをつり冷蔵庫で冷やし固め
完成



- ① ココアスポンジをバットの大きさに
2枚カットする
- ② ココアスポンジ、ベースの「」貯に2回
重ね入れる。冷蔵庫で冷やし固める
- ③ 生クリーミー、かぼちゃクリーミーを
ランダムに入れてぐるぐるさせりませる
- ④ トッピングに小枝、ココアペウダーや
ブラックココアスッキー、ゆでたカボチャ、ゴーストチョコをのせて完成!

材料 (6cm バット型4枚)

- ・無糖バ-60g
- ・ホットケーキミックス…150g
- ・牛乳…50cc (室温に)
卵…1個 (こく)
- ・かぼちゃペースト…100g
- ・ヨコツブ…大きめ1
・ココアクッキー 4枚

作り方
① バターを電子レンジでとかす
② 卵を割りほぐし牛乳と加え
③ ビニシして入れませる
④ ④にホットケーキミックス、かぼちゃペースト、
ヨコツブの「」貯に加えませる
170°Cに予熱したオーブンで
20分程焼く。やがてこじて
等地がひとつになればOK。

