

# ホワイトデーのお礼にもプレゼントにも

2022.03.04

執筆者 本田よう一

こんにちは！料理家の本田よう一です。  
もうすぐホワイトデーということで今回は板チョコ1枚で  
お手軽に作れる「ホワイト生チョコ」をご紹介します。

## ●ホワイト生チョコ

調理時間約 10 分※冷やす時間は除きます。



【写真①】包丁で刻んで準備

### <材料> (4個分)

ホワイト板チョコ 1枚 (45g)

B (牛乳 小さじ2 (10ml) バター 5g はちみつ 少々)

粉糖 適量

### <作り方>

1. チョコは包丁で刻み、ボールに入れる。Bをボールに入れておく。  
(写真①)



【写真②】お湯で溶かしていきます

2. フライパンなどにお湯を沸かし、  
チョコを入れたボールをお湯の上に乗せて溶かす。  
Bも同様に溶かし、チョコに入れたらゆっくりと混ぜ合わせる。  
(写真②)

3. クッキングシートを軽くもみ、広げる。  
小さなタッパーなどにシートを広げて、2を流し入れる。  
冷蔵庫で2時間ほど冷やす。4～6等分に切り、粉糖をまぶす。  
(写真③)



【写真③】ホワイト生チョコの完成です

と、材料はとっても少なく、お家にあるものでできます。  
切るときはしっかり固まっていると切りやすいですが、  
少し柔らかくても切ってから  
粉糖で周りを押さえてあげるようにすれば、OKです。

今回はホワイトチョコですが、ブラックの板チョコにして、  
粉糖をココアパウダーにするのもおすすめですよ。  
今回は一番、少ない量で作れる分量にしていますが、  
2倍、3倍くらいで作っても作りやすいので、  
まずは最小量からお試ください。

僕が高校生くらいの時はバレンタインデーは  
誰かにプレゼントをして告白する日でしたが、  
今は自分のためにチョコを買ったり、  
友達にあげたりする日になってきていて、

これからは誰かと一緒にお菓子を作る日になったりしていくのかな  
と思います。

僕も息子と妻とみんなで作ります。では、良いホワイトデーを。  
こういうイベントは乗った方が絶対楽しいです。  
ではでは、本田ようーでした。  
一年間、お付き合いありがとうございました！！