

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。

＜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)

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。
小さめの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)

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しください。

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、



【写真①】包丁で刻んで準備



【写真②】お湯で溶かしていきます



【写真③】ホワイト生チョコの完成です

これからは誰かと一緒に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かった方が絶対楽しいです。
ではでは、本田よう一でした。
一年間、お付き合いありがとうございました！！