

チョコ春巻き



【材料】 〈2/3サイズ・20mm幅用〉 1枚分 >

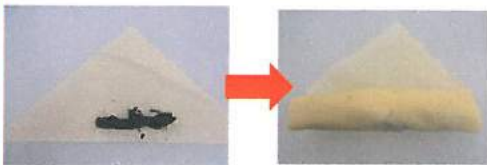
春巻きの皮・・・・・・・・・・10枚
板チョコレート・・・・・・・・1枚（約50g）
水溶性薄力粉・・・・・・・・適量
無塩バター20g または オイルスプレー

お好みでバナナやアーモンド、ナッツ類を用意

作り方



春巻きの皮は大きな三角形が2つできるよう、対角線状にカットする。チョコレートは細長くカットする



春巻きの皮にチョコレートをのせて包み、巻き終わりを水溶性薄力粉で留める ※包み方は自由です

オイルスプレー 溶かしバター



ホテルパンに並べオイルスプレーを吹きかける。オイルスプレーがなければ溶かしバターをハケで塗る（サラダ油を塗ってもよい）



予熱をしたスチコンで加熱する
【コンビ40% 180℃ 10分】



波型のホテルパンを使用すると、裏面も焼き色が付きます

《調理のポイント》

- ☆包む具材は、アレンジ可能です。バナナを加えてもおいしく仕上がります
- ☆油で揚げないので、とってもヘルシーです
- ☆溶かしバターを塗るとコクが出て、風味が高まります