

チョコラスク

市販のフランスパンを簡単加工☆さくさくチョコラスクはおもてなしのおやつにぴったりです!

材料

フランスパン1/4本分

- 板チョコレート (ミルク)・・・1枚(58g程度)
- 板チョコレート (ホワイト)・・・適量
- フランスパン1/2本
- バター・・・適量
- 他に、ガラスボウル数個・ゴムベラ・スプーンを使用しました

準備

1. 板チョコを細かく刻む
2. オーブンを150度に余熱をかけ、天板にはオーブンシートを敷いておく
3. 1/2本のフランスパンを縦に半分に切る。使うのはその半分のみ (1/4本になります)
4. 各材料を量り、小麦粉はふるっておく

調理

1. 準備の工程3にバターを塗り天板に乗せ、150度のオーブンで20～25分焼く
2. こんがりきつね色になったらオーブンから天板ごと取り出して冷ます
3. 準備の工程1の板チョコを湯せんにかけてとろとろに溶かす

仕上げ・トッピング

1. 板チョコレート (ホワイト) を細かく刻みトッピング用に用意する
2. こんがり焼けたラスクに湯せんにかけたチョコレートを盛るようにトッピング
3. 2の上に1をふりかけできあがり♪

ひとこと

市販のフランスパンで簡単に美味しいラスクのできあがり♪チョコは固まるのでかわいくラッピングしてバレンタインのギフトにおすすめ!

レシピ参考 はんど&はあとBacknumber 2月号



レシピを印刷する