

使用商品



Melting smoothness.
bursting nuts.

まいにち食べたい マカダミアナッツ チョコ

Macadamia Nut Chocolate

Recipe

低糖質なマカダミアナッツ
にチョココーティング
罪悪感が少ないスイーツ



マカダミアナッツチョコ

5~6人分

まいにち食べたい 素焼きマカダミアナッツ	100g
お好みのチョコレート	80g
ココアパウダー	適量

- ① チョコレートをボウルに入れ、50℃くらいの湯煎にかけて溶かす。
- ② 別のボウルにマカダミアナッツを入れて、①を少量入れて木べらで混ぜる。
- ③ チョコレートが固まってきたら、またチョコレートを少量加えて混ぜる。
- ④ ③を繰り返して、マカダミアにチョコレートをコーティングする。
- ⑤ バットにココアパウダーを広げ、④を入れてまぶし付ける。

ハイカカオのチョコレートを使用すると、
さらに罪悪感が少なく！
ココアの代わりに、溶けないタイプの粉砂糖や
抹茶、ほうじ茶パウダーなどでアレンジも！

