

かんたフェのチョコ



作り方

- 1 ホワトチョコレート80gを湯煎で溶かし、かんたフェを少しずつ加えてよく混ぜる。
- 2 シリコンタワの型に1を1/3の高さまで流し込み、冷蔵庫で10分冷やす。
- 3 チョコレートと残りのホワトチョコレートをそれぞれ湯煎して2に流し込み冷蔵庫で20分冷やす。
- 4 型から外して出来上がり。

材料 約24個分

- チョコレート 80g
- ホワトチョコレート 160g
- お好みのかんたフェ 1袋

かわいい型を探して
オリジナルチョコを作ろう！

かんたフェの焼きマリン



作り方

- 1 ハンドミキサーで卵白を泡立て、1/2の粉糖を加える。
- 2 角が立つくらいに泡立てたら、残りの粉糖を加えてさらに固く泡立てる。
- 3 お好みのかんたフェを加えて、よく混ぜる。
- 4 好みの口型を使い、オーブンペーパーを敷いた天板に等間隔で絞り出す。
- 5 100度に予熱したオーブンで約60分焼く。

材料 約80個分

- 卵白 60g
- 粉糖 60g
- お好みのかんたフェ 1/2袋

かんたフェの焼きマリン
美味しい感じがやめられない！
止まらない！

かんたん カフェ気分

Cantafé
かんたフェ



<http://www.brooks.co.jp/>



いつでもどこでも
かんたんカフェタイム♪

まめ本*レシピ

バレンタインにおすすめ
かわいいかんたフェレシピ



かんたフェのトリュフ

簡単！
バレンタインのプレゼントに！

材料 12個分

- お好みのかんたフェ 適量
- チョコレート 100g
- 生クリーム 50cc

作り方

- 1 チョコレートを湯煎で溶かし、生クリームを加えてよく混ぜる。
- 2 冷蔵庫で20分間冷やしてから、手で丸める。
- 3 かんたフェをまぶす。