

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：2人分

- ダークチョコレート：150g
- 生クリーム：100ml
- ベリーのアソート（イチゴ、ラズベリー、ブルーベリー）：各適量
- マシュマロ：小さじ4
- グラハムクラッカー：4枚
- エディブルゴールド：少々

## 作り方

1. ダークチョコレートを湯煎で溶かし、生クリームを加えて滑らかにする。
2. 溶かしたチョコレートを星座の形をしたフォンデュポットに注ぐ。
3. ベリーやマシュマロ、グラハムクラッカーを添えて、チョコレートに浸して食べる。
4. 最後にエディブルゴールドを散りばめる。