

# \ 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：6人分

- プリオッシュ生地：500g
- ダークチョコレート：200g（細かく刻む）
- 卵：1個（洗い用）
- 粉糖：適量（仕上げ用）

## 作り方

1. プリオッシュ生地を3等分し、それぞれをローブ状に伸ばします。
2. 刻んだダークチョコレートを生地中央に散らし、生地を閉じます。
3. 生地を三つ編みにし、端をしっかりと押さえます。
4. 180°のオーブンで30分焼き、表面に卵を塗ります。
5. 焼き上がったら粉糖を振りかけて提供します。