

# \ 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：4人分

- ダークチョコレート：100g
- ホワイトチョコレート：100g
- 食用カラー（赤、ピンク、オレンジ）：各少々
- バニラエッセンス：小さじ1
- カルダモン：小さじ1/2

## 作り方

1. ダークチョコレートとホワイトチョコレートを別々に溶かし、バニラエッセンスとカルダモンでフレーバーをつけます。
2. チョコレートをリップスティック型のモールドに流し込み、底から順に食用カラーを加えてグラデーションを作ります。
3. 冷蔵庫で固めた後、カプセル型の容器に入れて完成。