

簡単 レシピ倶楽部

Recipe club

CampusSquare

材料(6個分)

- ・ミルクチョコレート
…40g
- ・無塩バター 40g
- ・ロータスビスケット
…12枚
- ・レーズン 20g
- ・バター 20g
- ・(お好みで) ラム酒
…小さじ1/2

材料協力

ジュピター

- ・ミルクチョコレート
- ・ロータスビスケット
- ・レーズン

鮮々館オオクボ

- ・無塩バター



ロータスビスケットのチョコバターサンド

作り方

0. 事前にバターを常温に戻しておく
1. チョコレートを電子レンジ(600W)で30秒加熱
2. ①をチョコレートが溶け切るまで混ぜる
(溶け残りがあれば10秒ずつ加熱する)
3. 常温に戻したバターをなめらかになるまで混ぜる
4. ②を加えてだまがなくなるまで混ぜる
5. レーズンとお好みでラム酒を加え混ぜ合わせる
6. ビスケットに⑤をサンドする
7. 冷蔵庫で1時間以上冷やして完成!



用意する材料はこちら

webサイトも
チェック!



作り方動画やレシピを
ダウンロード出来ます。



監修 雨松明子さん

管理栄養士。保育園栄養士として勤務。離乳食や幼児食などの講座を開催。妊娠中に手こねパンの楽しさに目覚め、独学で製パンを勉強。ベーカリー・レインツリーという屋号で、イベント出店や手こねパン教室を手掛けている。現在、学園都市カルチャーセンターにて「パンと焼き菓子」教室を毎月第2月曜日に開催中です。