

# バレンタイン デザートレシピ

## 1. チョコチーズプリン

【材料】（カップ約3個分）

- クリームチーズ: 48g
- 砂糖: 30g
- 全卵: 1個
- チョコレート: 25g
- 牛乳: 100cc
- 生クリーム: 75cc



作り方

1. クリームチーズを柔らかくして砂糖、全卵を混ぜる。
2. チョコレートをレンジで溶かし1に混ぜる。
3. 牛乳と生クリームをレンジで温めて2に混ぜ、漉し器で漉してカップに流す。
4. 湯煎で15分位蒸す。

## 2. 苺のチョコポップ

【材料】

- 苺: 適量
- ブラックチョコ: 適量
- ホワイトチョコ: 適量
- トッピング: 適量



【作り方】

1. 苺のヘタを取り、半分に切ったストローを刺し、溶かしたチョコレートにディップし、トッピングで飾り固まるまでそっとしておく。