



生チョコの金柑ソースかけ



金柑ソースはヨーグルト
やパンにも○



材料 つくりやすい分量

(紙カップ約 10 個分)

金柑 60g(5~6 個)

砂糖 20g

水 120g

板チョコ 2 枚

ギリシャヨーグルト(プレーン)

約 110~130g

紙カップ 適量

作り方

- ① 板チョコを小さく割り、耐熱ボウルに入れる。電子レンジで 1 分~1 分 30 秒加熱して溶かし、ゴムベラで混ぜる。
- ② ①にヨーグルトを入れて、素早く混ぜ合わせる。
- ③ 紙カップに入れて、冷蔵庫で 2~3 時間冷やし固める。
- ④ 金柑は表面に少し切り込みを入れて 2~3 分茹でる。
- ⑤ 種を取り除き、粗みじん切りにする。
- ⑥ 鍋に⑤、砂糖、水を入れて加熱し、アクを取りつつとろみがついたら火を止めて冷ます。
- ⑦ 固まった生チョコに⑥をかける。