

明治の板チョコでおうちをつくろう♪

# ハローキティハウス

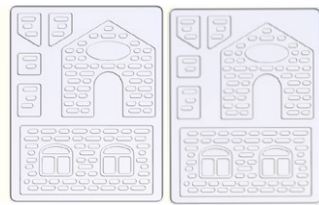


※写真は別売りの商品も使って制作しています。※アレンジは一例です。

## 材料



明治お菓子の家



チョコ型 (2枚)



手づくりアポロ (チョコチューブ)



プチャソート



明治ホワイトチョコレート



明治濃いちよこれえと苺

お好みのお菓子でさらに飾り付けてお楽しみください。  
(濃いちよこれえといちごサンド / ポイフル / たけのこの里抹茶)

## 用意するもの

●お湯 (50℃くらいの温度)



●ボウル



●ヘラ



●スプーン

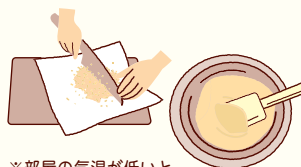


※明治ホワイトチョコレート (40g) 4枚 (湯せん用) で作れます。  
※屋根の部分は濃いちよこれえと苺を板のまままで2枚使用してください。

## つくり方

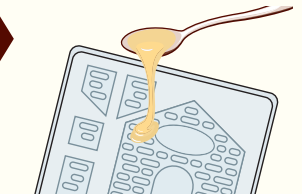
チョコ型は、キレイに洗って、完全に乾かしてからご使用ください。  
つくる前と食べる前には必ず手を洗ってください。

① チョコレート(4枚)は細かく刻み、ボウルに入れ、約50~55℃のお湯で湯せんにかけてヘラでかきまぜながら溶かします。



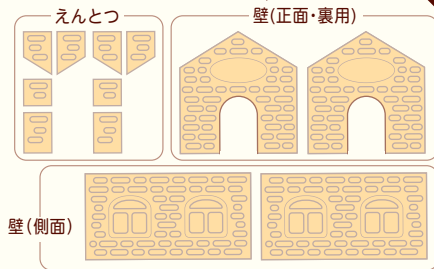
※部屋の気温が低いとチョコレートがすぐに固まってしまうので、できるだけ室温25℃程度に保った部屋で作業するようにしましょう。

② チョコレートが温かいうちにスプーンで型(2枚)に入れます。型を揺らしてチョコレートを奥まで入れます。

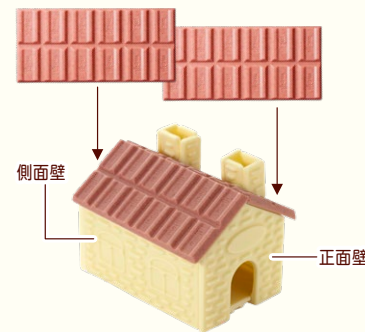


※裏から様子を見ながらよくトントンと揺らすときれいに仕上がります。

③ 冷蔵庫で固まるまで冷やします。チョコレートが固まったら型から外します。



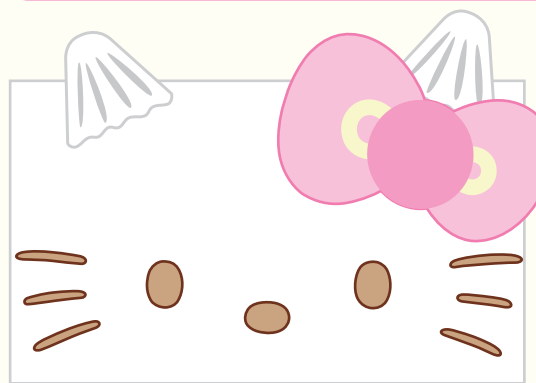
④ ③で作った壁4枚とえんとつ8枚をチョコ型から抜き取りまします。②で残った湯せんしたチョコレートを壁どうしをくっつけ、板チョコ2枚を屋根としてくっつけます。くっいたらえんとつを同じように屋根にくっつけて、出来上がり!



※壁どうしや屋根をくっつける際、手などで支えて固まるのを待ってください。

※画像は壁を明治ホワイトチョコレートで屋根を明治濃いちよこれえと苺で作成したイメージです。

お好みのお菓子でさらに飾り付けてお楽しみください。



## お手本

このお手本の上にラップやクッキングシートをひいて、チョコチューブでなぞってパーツをつくってみよう!

●チョコレート ●ピンククリーム ●ホワイトクリーム

### ① みみ

手作りアポロのチョコ型にチョコチューブでチョコをいれて、みみをつくりまします。ホワイトチョコレートを2×2で割り、うら返してチョコチューブでみみをつけます。



ちいさめアポロでつくろう!

### ② リボン

チョコチューブでお手本に合わせてリボンをつくりまします。ピンクのマールをのせ、冷蔵庫で冷やし固めてから①の上ののせまします。



### ③ かお

チョコチューブで目とはなとおひげをかけたらできあがり!

