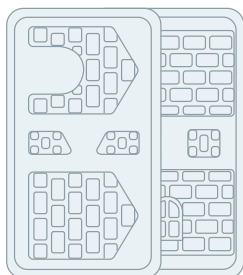




# 明治お菓子の家



## 入っているもの



チョコ型(2枚)  
サイズ:246×140×11mm



台紙(1枚)  
サイズ:240×230mm



プチアソート1個



明治ミルクチョコレート10枚



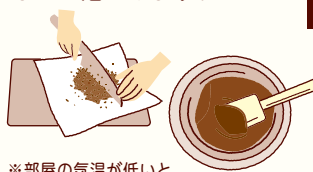
手づくりアポロ1個

## 明治お菓子の家 つくり方

### ・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(6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へらでかきまぜながら溶かします。



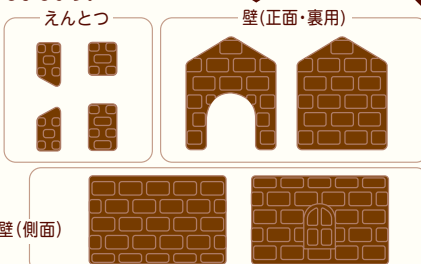
※部屋の気温が低いとチョコレートがすぐに固まってしまうので、できるだけ室温25℃程度に保った部屋で作業するようにしましょう。

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おもひで入れます。



※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4枚をチョコ型から抜き取ります。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。くっつけ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。

お好みのお菓子でさらに飾り付けてお楽しみください。

※画像はミルクチョコレートで作成したイメージです。

●用意するもの ●お湯 (50℃ くらいの温度) ●ボウル ●へら ●スプーン

※明治ミルクチョコレート(50g)8枚(湯せん用6枚・屋根用2枚)で作れます。  
※屋根の部分はミルクチョコレートを板のまま2枚使用してください。

## お好みのお菓子でさらに飾り付けてお楽しみください

