



## 生チョコ苺もち

### 材料 6個分

(もち生地)

切りもち(細かく切ったもの)  
…160g

チョコレート…30g

牛乳…30cc

砂糖…20g

苺…6粒

片栗粉…適量

ココアパウダー…適量

(生チョコ)

チョコレート…120g

生クリーム…60cc

バター…10g

### 作り方

(生チョコ)

1. 鍋に生クリームを入れ火にかけて、フツフツとしてきたらチョコレートとバターを加え溶けるまで混ぜます。  
※生クリームは沸騰させないこと
2. 溶けた生チョコはラップを敷いたバットに入れて冷まします。

(もち生地)

3. 切りもち、チョコレート、牛乳、砂糖を耐熱ボウルもしくは深い器に入れ、ラップをして電子レンジで2〜3分温めます。
4. レンジから出し、泡立て器で素早く混ぜ、程よく混ざったら片栗粉をまぶしよくこねます。  
※混ぜりにくい場合は再加熱してください
5. 2.で作った生チョコが程よい固さになったら苺を生チョコで覆います。
6. さらに苺生チョコを4.で作ったもち生地で包むと出来上がりです。
7. 最後にココアパウダーをまぶして完成です。