

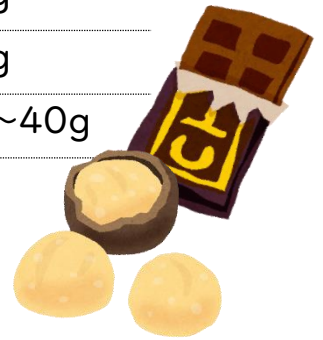


Australian Rocky Road

オーストラリア風ロッキーロード レシピ

材料（4人前） ※お好みで調整してください。

板チョコ（ミルク）	1枚（50g）
板チョコ（ブラック）	1枚（50g）
マシュマロ	100g
マカダミアナッツ	30g
ベリー系グミ	20g
バタークッキー	30～40g



作り方

1. 下準備

型にオーブンペーパーを敷いておきます。ナッツ、グミ、クッキーは粗く刻んでおきます。

2. チョコレートを溶かす

チョコレートを湯煎（約40度のお湯）にかけてゆっくりと溶かします。

3. 混ぜ合わせる

チョコレートが溶けたら湯煎から外し、マシュマロ、砕いたクッキー、ナッツ、グミなど好みの具材を加えて全体が均一になるよう混ぜ合わせます。

4. 冷やし固める

型に流し入れ、表面を平らにならしてから冷蔵庫で冷やし固めます。

5. カットする

固まったら型から取り出し、包丁で食べやすい大きさにカットして完成です！