



## まいけーきなび

## ブントアンロシェ

### 材料

分担の皮	2 個分
生クリーム	大 2
板チョコ	200g
ココアパウダー	適宜
ラム酒	大 2



### 作り方

1. 分担の皮は洗い、細切りにする
2. 鍋にたっぷりの湯を沸かし皮をゆでる。
3. 透き通ってきたら冷水に戻し一晩置く。
4. 分担の皮をざるにあけて水を切る。
5. 水分が多いときはオーブンで加熱して、乾かす。
6. チョコレートと生クリームを小さなボールに入れて湯せんにかける。とけたら、香りづけのラム酒を加える。
7. 皮をチョコレートでコーティングして仕上げに、ココアを綺麗にかける。

