

# 練乳入りトリュフチョコ



---

## 材料 約4個分

板チョコ	・・・1枚(約50g)
練乳	・・・小さじ1
牛乳	・・・大さじ1
純ココア	・・・適量

---

## 作り方

1. 耐熱容器に細かく砕いた板チョコ、練乳、牛乳をいれて、湯煎にかける。
  2. チョコレートがとけたらよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
  3. 固まったら冷蔵庫から出し、4等分に丸め、ココアをまぶす。
- 

## 一口メモ

- ・火を使わない、簡単手作りおやつです。
-