

# BON APPÉTIT!

ポナペティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

2/14<sup>火</sup>

※写真はイメージです。



fruits fondue

## フルーツフォンデュ

調理時間：10分

材料(2人分)

- 明治ミルクチョコレート … 2枚 (100g)
- 牛乳 … 大さじ3
- 生クリーム … 大さじ3
- お好みのフルーツ (バナナ・イチゴ・キウイなど) … 各適量

作り方

**下準備** チョコレートは細かく刻み、ボウルに入れ、約50～55℃のお湯で湯せんにかけて溶かしておく。

**フルーツフォンデュを作る**

- 牛乳と生クリームを鍋に入れ、中火にかけ軽く温め、溶かしたチョコレートのボウルに加えてゴムべらでよく混ぜる。
- お好みのフルーツ (バナナ、イチゴ、キウイなど) を食べやすい大きさにカットして、お皿に盛りつける。
- フォンデュ用の鍋に①を入れ、フルーツをフォークやピックに刺して、チョコレートをかからめて食べる。

フレッシュなフルーツをたっぷりのチョコレートソースをつけて食べれば、シアワセ気分になれること間違いナシ! 大人数で食べるとより楽しいので、ホームパーティーのデザートなどにぴったりです。マシュマロや小さく切った食パンをつけてもおいしい!



89円 (税抜)

〈静岡県産〉  
紅ほっぺ莓  
(中粒・1パック)

399円 (税抜)



〈明治屋〉  
ホワイトマシュマロ  
・バニラ風味  
コーヒーマシュマロ  
・エスプレッソコーヒー  
エキス入り



149円 (税抜)