

—超簡単スイーツ—

【ピーナッツバターチョコレート】

材料

ピーナッツバター・・・１２０g

ダークチョコレート・・・１００g

(オプション)

メープルシロップ・・・１０～２０g

(トッピング)

刻んだナッツ・・・大さじ１（ピーカンナッツ、ヘーゼルナッツ、くるみ、ピーナッツ）

つくり方

- 0 固いスプーンを用いて、分離したピーナッツバターを混ぜ合わせる。
- 1 チョコレートを小さく刻む（砕く）。
- 2 チョコレート、つづいてピーナッツバターをボウルに入れて湯煎にかける。
- 3 全体がなじむまで混ぜ続ける。
- 4 完全に混ざり合えば、オプションを加える（☞入れるなら、このタイミング）
- 5 すべてが混ざれば、型に流してゴムベラで平らにする。トッピングを施すならこのタイミング。ナッツがチョコレートに半分埋まるぐらい押して沈める。
- 6 粗熱が取れたら、冷蔵庫で２～３時間（冷凍なら１時間ほど）固める。
- 7 時間経過後、取り出して好みのサイズ、形にカットする。スティックや一口サイズのキューブに。
- 8 タッパーウェアや瓶に移して、２週間は冷蔵保管可能。冷凍するならば個別包装して３か月間可能。食べる直前に５～１０分ほど常温で自然解凍してお召し上がりください。

ワンポイントアドバイス

- 植物油脂はじめその他余計なモノを含むピーカンナッツバターならば分量を含め、異なるレシピになるので要注意！
- ピーカンナッツバターは、原料には余分なものが混ざらない純なモノならば、分離することが多いのでよく混ぜてからお使いください。気温に応じて「分離してドロドロ・カチカチで扱いづらい…」と感じることがあるかもしれません。
 - ① 使用前には必ず常温に戻しておく！（これをするとしないとでは、雲泥の差）
 - ② 油が上、固まりが下になっているのを確認。
 - ③ 固く細いスプーン、時折ゴムベラでゆっくり、底からかき出すように混ぜる。
 - ④ ひたすら根気よく混ぜ続ける（最初は固いが、だんだんなめらかに）。
- 使用する型はシリコンでも◎ 今回、動画ではパイの型を用いた。
- チョコレートをお好みサイズにカットして、タッパーウェアに入れ換える際には、オーブンシートを敷くことをおすすめ！