

# かましちゃんスイーツプロジェクト

## -Kamashishi chan Sweets Project-

2月14日はバレンタインデーです。みなさん準備はできていますか？かましちゃんは準備万端です！今回はかましちゃんチョコの紹介をします。簡単にできるので挑戦してみてください！

### 第5弾 かましちゃんチョコ



#### 材料

板チョコレート	1枚
板チョコレート（ホワイト）	1枚



### 作り方

1. HP 等でかましちゃんをダウンロードしたものを印刷し、その上にクッキングシートを引いて固定します。…①
2. 板チョコレートを細かく刻み、湯煎で溶かします。…②
3. ②を爪楊枝の先に少しずつ付け、①を描くようになぞっていきます。…③
4. ③が固まったら、ホワイトチョコを湯煎して溶かし、色を塗るように流し込みます。…④
5. ④が固まったら、厚みを出すために、また湯煎して溶かしたチョコレートを上から覆います。…⑤
6. ⑤が固まったら、クッキングシートから外して、裏返したら完成です。

※ ピンクや黄色などのチョコレートを使うとさらに可愛くできます。

ケーキやクッキーなどに乗せてデコレーション用にも使えますのでアレンジしてみてください！

Facebook ページにて、かましちゃんの活動の様子をタイムリーに投稿していますので、ぜひご覧ください。Facebook ページでしか見ることのできないかましちゃんの情報が満載です！嘉麻市のホームページ「かましちゃんルーム」から「Facebook」をクリックしますと登録していない人でも見るすることができます。みなさんの「いいね！」お待ちしております。



問合せ先／企画調整課 企画調整係…☎ 62 - 5661