

CHRISTMAS CAKE POPS

材料＜12～13本分＞
 テンパリング不要のチョコレート
 （キャンディと呼ばれるタブレット状のもの）

（ショートニング	適宜）
市販のマフィン	約100g
市販のパネトーネ	約100g
ココア	大さじ1～2（お好みで）
クリームチーズ	約20～30g
フリーズドライラズベリー	適宜
ロリポップスティック	12～13本



作り方

1. マフィン、パネトーネをフードプロセッサーにかけてなじませてからココア、クリームチーズも加えて混ぜます。
2. （1）をボウルに移し、こねてしっとりした生地を作ります。
3. 生地を丸めてケーキボール（25g目安）を作ります。ここでミートボラーを使うと便利！

★ポイント★ 丸めているあいだに生地がひび割れてくる場合はクリームチーズを増やします。

4. キャンディチョコレートをシリコン製や電子レンジ対応のプラスチックのボウルに入れ、30秒ごとに様子を見ながら電子レンジで溶かします。

★ポイント★ ガラスや陶器は器自体が熱くなるので避けること！

★ポイント★ チョコがもったりしすぎの場合はショートニングを少量入れるとさらっとします。

5. ロリポップスティックの先にチョコレートをつけ、丸めたケーキボールに挿します。
6. 接着面が固まったらチョコレートに浸し、振りながら余分なチョコレートを落としてクッキングシートの上に置きます。
7. あとはお好みでデコレーションをするだけ！

★クリスマスデコレーション例★

1. グリーンのチョコレートでストライプの柄を描きます。
2. フリーズドライのラズベリーを砕いたものを散らします。

★ポイント★ ロリポップスティックにシールを貼るとより華やかに！