Let's Cook レッツクック

ハロウィン スモアクッキー

POINT
マシュマロにアーモンドスライスをさし込んでからチョコレートでコーティングすると、猫の耳などができます。
チョコレートは1つあたり45～50g使用します。

調理時間 15分※
1個分（レシピ1/4量で）＊カロリー：186kcal ＊食塩相当量：0.1g
※冷やす時間を除く

材料（4個分）●電子レンジは600Wを使用

- ビスケット……8枚
- マシュマロ……4個
- CO･OP ファミリーチョコレート、ホワイトチョコレート……各適量
- トッピング用（チョコペン、アラザン、アーモンドスライスなど）……各適宜

1. ビスケット4枚は裏返し、マシュマロをのせ、電子レンジで10～20秒加熱する。
2. あたたかいうちに残りのビスケットでサンドする。
3. チョコレートを粗く刻みボウルに入れ、湯せんをして溶かす。溶かしたチョコレートで**2**全体をコーティングし、オーブン用シートに並べて冷やし、チョコペンやアラザンなどでトッピングをする。

焼かない かぼちゃプリン

POINT
クモの巣はチョコペンでオーブン用シートに描き、冷えてかたまってから生クリームにのせます。

調理時間 15分※
1個分（レシピ1/4量で）＊カロリー：103kcal ＊食塩相当量：0.4g
※冷やしかためる時間を除く

材料（4個分）●電子レンジは600Wを使用

- かぼちゃ（種と皮を取り除く）……250g
- CO･OP ゼラチン…小さじ2
- Ⓐ 牛乳……250mℓ
- Ⓐ 砂糖……大さじ4
- Ⓑ 生クリーム……1/2カップ
- Ⓑ 砂糖……小さじ2
- チョコペン……1本
- トッピング用（アラザン、トッピングシュガーなどお好みで）……適宜

1. 小さめに切ったかぼちゃを耐熱容器に入れ、ラップをかけ電子レンジで6分加熱する。
2. 耐熱容器にゼラチンを入れ、大さじ3の水（分量外）でふやかし、電子レンジで10～20秒加熱して溶かす。
3. Ⓐ、**1**、**2**をミキサーにかける。カップに流し入れ冷蔵庫で2～3時間冷やしかためる。
4. Ⓑを硬めに泡立て、スプーンですくい**3**にのせ、チョコペンで顔を描く。お好みでアラザンなどでトッピングをする。