



## チョコチップスク リスピー

New

サクサクチップスとマシュマロ お菓子のチョコレートがけ。

### 材料

Lamb Weston® プライベートリザーブ™ ラティスチップス（皮つき）（H3031）簡単レシピ

マシュマロ 113.4g

バター 大さじ2

チョコレート 113.4g

メキシカンチョコレートパウダー 大さじ1

### 手順

1. チップスを調理法に従って調理します。
2. バターの半量を小型のキャセロール皿に塗ります。
3. 電子レンジで10秒ずつ加熱しながら、チョコレートを溶かします。
4. マシュマロと残り半量のバターを鍋に入れ、よくかき混ぜながら中火で溶かします。
5. 溶けたら、クリスピーチップスとメキシカンチョコレートパウダーをさっくりと混ぜ合わせます。
6. 油を塗ったキャセロール皿に入れ、溶かしたチョコレートをかけて冷まします。
7. 四角く切ってお召し上がりください。

出来上がり分量

12個