



# おきなわし キッスクッキングきょうしつ レシピ (2/8)

♡♡♡♡♡ なかやま かなみ せんせい ♡♡♡♡♡

こんだて	ざいりょうの	ぶんりょう	つくりかた
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">かんたん！ブラックサンダー☆</p>	<p>オレオ 板チョコ ミルク 板チョコ ブラック コーンフレーク ビスケット(塩味)</p>	<p>4. 5枚(1袋9本入) 1枚 1枚 5グラム 6本</p>	<p>① 板チョコを割りながらガラスボウルに入れ1分加熱する。溶けていないようにみえてもスプーンでかき混ぜると溶けています♪</p> <p>② オレオとビスケット、コーンフレークを手で細かくする</p> <p>③ ①の溶けたチョコに②を入れ混ぜる。形を整えて冷蔵庫で1時間ほど冷やす</p>
<p style="text-align: center;"><b>8個分☆</b></p> 			<p style="text-align: center;">おいしくなあれ♪</p> 
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">レアチーズサンド☆</p>	<p>クリームチーズ 砂糖 生クリーム レモン汁 ゼラチン お湯(ゼラチン用) 長方形ビスケット (プレーンでもココア味でも◎)</p>	<p>200グラム 60グラム 100cc 大さじ1 5グラム 大さじ2 18枚</p>	<p>① クリームチーズをよく練ってビスケット以外の材料を全部入れ混ぜる</p> <p>② タッパー容器にアルミホイルを敷いてビスケット、①の生地、ビスケットを入れサンド状態にする</p> <p>③ 1時間冷やしたらビスケットの形に合わせてカットして出来上がり</p> <p>♪ワックスペーパーや可愛いアルミホイルで巻くとカワイイですよ♪</p>
<p style="text-align: center;"><b>9個分☆</b></p>			<p style="text-align: center;">おかたづけもがんばろうね☆</p> 

♡♡♡♡♡