

【やまなし】

バレンタイン大作戦！コープ商品 de チョコ作り♪

皆さまから集まったバレンタインの『一行レシピ』を紹介します。



♥ 生協の国産小麦の野菜バーに溶かしたチョコをつければ、甘じょっぱいチョコがけスティックの出来上がり！（30代女性）

♥ チョコがけアイスと板チョコを溶かして、冷蔵庫に一晩寝かせて食べやすい大きさに切ってココアパウダーをかけて生チョコの完成！（30代男性）

♥ レンジでチンした牛乳にチョコひとかけら入れて混ぜたらホットチョコドリンク（ピノさん）

♥ 刻んだ板チョコ 2枚に生クリーム半パックの割合で鍋に入れて弱火でかき混ぜながら溶かして型に流し込み、冷やして固めれば簡単生チョコのできあがり！（みんこさん）

♥ マシュマロで簡単チョコプリン!! マシュマロと牛乳を合わせてレンジでチン。板チョコを入れて混ぜてカップへ盛り付け、冷蔵庫で冷やしたらプリンの完成！（あいこさん）

♥ ミルクチョコを溶かし半量の生クリームを混ぜ、最後に残りの生クリームを泡立てて加え、器に入れて冷やせばチョコムースの出来上がり。（みさやんさん）

♥ 定番のバナナチョコですが、一本だとチョココーティングが難しいので、一口大に小口切りをしてからすると失敗しないです。楊枝に刺すと見た目も丸くてかわいいです♥（ゆっこさん）

♥ スポンジケーキを1口サイズに丸めて竹串を刺し、溶かしたチョコに付けて冷蔵庫で固めたら、簡単スポンジケーキチョコの完成！（まみたんさん）

♥ カップにアイスのをのせて、好きなチョコやチョコクッキーを砕いてのせて完成！（ゆずちゃんさん）

♥ パイ生地を好きな大きさに切って、板チョコを中に挟んでオーブンで焼くだけで、さくさくのチョコパイになります。（リーフパイさん）

♥ 鈴カステラを串に刺し、溶かしたチョコレートにくぐらせアラザンなどでデコレーションして冷蔵庫で固める。（メイさん）

♥ チョコレートを溶かし、食パンに塗る。（なおちゃんさん）

♥クッキーやマシュマロに溶かしたチョコをオン！（ゆっこさん）

♥ひとくちチョコを刻んで溶かし生クリームを少し入れて冷蔵庫で1時間ほど冷やすと生チョコの出来上がり。お好みでココアパウダーをかけて！（もちこさん）

♥ホットケーキミックスに牛乳か水(50cc)、溶かしたマーガリンかバター(40g)を混ぜて砕いたチョコを入れてオーブンシートに混ぜた物を入れて広げて焼けばチョコスコーン完成。(みんなさん)

♥溶かしたチョコと温めた牛乳を混ぜ、冷蔵庫で固めカットしココアパウダーをかけたら簡単生チョコに。(スノードロップさん)

♥溶かしたチョコに刻んだナッツを混ぜてクッキングシートで棒状にすればお手軽チョコバーの完成！（ホラ蔵さん）

♥ココナッツミルクとココアと豆乳混ぜるだけ。(みのさん)

♥ココナッツオイルとココア混ぜるだけ。(ハセさん)

♥溶かしたチョコでアーモンドをコーティング。(てこさん)

♥パウンドケーキに純ココアを入れる。(かわさん)

♥鍋に生クリーム100mlを入れ、沸騰直前に火を止め、ファミリーチョコレート200gを刻んで溶かす。バットに流し固める。サイコロ型に切りココアをまぶす。(さこたんさん)

♥プレーンのクッキーにチョコペンで顔を書いて固めたらスマイルクッキーの完成。(ももみさん)

♥チョコを溶かして温めた生クリームと混ぜて一口大に丸めてココアパウダーをまぶせばトリュフの出来上がり。(えみちゃんさん)

♥溶かしたマシュマロをクラッカーで挟み、チョコが入ったストロー状菓子を差し込み完成！そのままかお好みでチョコがけに。カラフルなチョコなどで飾り付けても良い。(バルさん)

♥温めた牛乳にゼラチンを溶かし、先に湯せんで溶かしたチョコレートに少しずつ加えて混ぜる。型に入れ冷蔵庫で固めるとチョコグミになります。(きなこさん)

♥耐熱皿に砕いたチョコをレンジで溶かして、生クリームを少し入れて混ぜ、ホットプレートの上に置いておけば、好きな具材バナナなどで、チョコフォンデュ風に。(ドリームさん)

♥缶詰のチェリーにチョコがけする。スプレーをまぶして乾燥させる。(銀河に抱かれてタブレット純さん)

♥ミルクチョコレートをレンジで溶かしていちごをつける。冷めたら固まります。(うさぎさん)

♥ チョコレートと牛乳をマグカップに入れてレンジでチン、ホットチョコレートの出来上がり。(しーもんさん)

♥ 皆大好きファミリーチョコをゴロゴロ使い、手に入りやすいホットケーキミックスに入れて焼いたスコーンで美味しいコーヒータイム♪(ユナイテッドさん)

♥ 切り餅を電子レンジでチンしたら、真ん中にチョコレートをのせて、お餅の四隅で包んだらチョコ餅の出来上がり！(HALさん)

♥ コープのクッキー(アーモンドやココナッツクッキーなど)を溶かしたチョコに半分くらいくぐらせて冷やしたらアイシングしてデコレーションすると手軽に美味しく楽しい。(mickeyさん)

♥ 買ってきたチョコペン(色々な色)でお好きなビスケットやクッキー、チョコレートを可愛くデコレーションして、仕上げにアラザンやカラーシュガーなどでトッピングしたら完成♡(えいちゃんさん)

♥ 板チョコを湯煎で溶かし生クリームを加え、ゆっくりかき混ぜたら 1 度冷蔵庫で 30 分程冷やしその後スプーンで丸めたい大きさに分けて更に 30 分程冷蔵庫で冷やし、固まってきたらラップで丸くしココアパウダーなどかければトリュフチョコレートの出来上がり♪(ありささん)

♥ CO・OP モーニングクロワッサンに切れ込みを入れ、ファミチョコを詰め込んだら 20 秒レンジで温めて出来上がり。チョココロネ風。(マッチ！さん)

♥ 溶かしたチョコにコープのマシュマロとフルーツグラノーラにぐるぐる混ぜて成形。ラッピングしたら出来上がり！(なごすけさん)

♥ コープファミリーのイカせんべい、醤油せんべいに溶かしたチョコを半分ディップ。クッキングシートの上で乾かしたら出来上がり。(うずらこさん)

♥ 食パンを 1cm 幅にカット or 型抜きしてトーストしてチョコにつけて冷蔵庫で固めたらチョコラスクの出来上がり♡(ERRYさん)

♥ CO・OP ホットケーキミックスを1口大に丸めて油で揚げる。チョコやカラースプレーでデコレーションして冷蔵庫で固めて完成!!(はるちゃんさん)

♥ カップケーキやマドレーヌ、クッキーの上に溶かしたチョコを乗せて食べられる飾り(チョコスプレー)を乗せる。(ゆっこさん)

♥ 砕いたミルクチョコと温めた生クリームを混ぜて冷やし、一口大に丸めてココアパウダーをまぶせばトリュフチョコの出来上がり。(40代女性)