



# ゆず香るホットショコラ

— 2人分 —



ミルクチョコレート	45g
牛乳	150ml
ゆずの皮	10cmほど

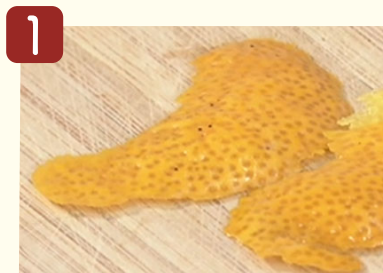


詳しいレシピはHPをチェック！

## 作り方

- 1 ゆずの表面の皮を白いワタが入らないように、包丁で薄くそぐ。

白いワタが入ると苦みの原因に！



- 2 牛乳とゆずの皮を鍋に入れ、中火にかける。ときどきゆすりながら鍋肌がふつふつしてきたら火を止めラップをかけて2分蒸らす。2分たったら、ラップとゆずの皮をとりのぞく。

ラップをぴったりかけて、ゆずの香りを閉じ込める！



- 3 細かく刻んだチョコレートに、②を半量加える。泡だて器でツヤがでるまでしっかり混ぜ、滑らかになったら残りの②を加える。



- 4 鍋にホットショコラを再度戻して、火をかけながらミルクフォーマーで泡立てる。カップに注いで完成！

ミルクフォーマーや茶せんで泡立てると口当たりがまるやかに！



### アレンジメモ

- ♡ ゆず以外に、オレンジやレモンなどのかんきつの皮で代用可能！
- ♡ グランマルニエなどの洋酒を少量加えて大人の味わいに！