

チョコレート羊羹

○材料（一般的なパウンドケーキ型1本分）

こしあん 200g

牛乳 200g

チョコレート（ブラック） 50g

粉寒天 1g

○作り方

1. 鍋に牛乳と粉寒天を入れてよく混ぜ、中火にかけて沸騰させたら弱火に落とし 1.2 分しっかり煮る
2. 火を弱め、漉し餡を加えて滑らかになるまで混ぜる。
3. 火を止めて刻んだチョコレートを加えて混ぜて溶かす。→ざるで漉す
4. 型に流し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。（1.2時間）

