

# チョコレートムースの作り方

【材料】：チョコレート・・・100g

たまご・・・・・・・・・・3個

さとう・・・・・・・・・・小さじ1

(ミルクチョコレート使用時は砂糖不使用でも甘くできます)



①		<p><b>わる・くだく</b> チョコレートを 手でこまかくする。</p>	<p>ポキポキわれる かんしょくや音を 楽しもう！</p>
②		<p><b>わける</b> 卵を黄身と白身にわける</p>	<p>たまごのからで 黄身をいったり きたりさせましょう！</p>
③		<p><b>あわだてる</b> 卵の白身とさとうを あわだてて メレンゲを作る。 ※つのができればOK</p>	<p>白身の色や形状の変化 に注目してみよう！ 力がいらいます がんばって！！</p>
④		<p><b>とかす</b> くだいたチョコレートを ゆせんにかけとかす</p>	<p>チョコレートがとける 様子や香りを楽しもう</p>
⑤		<p><b>まぜる①</b> とけたチョコレートと 黄身をくわえてまぜる</p>	<p>さらさらのチョコ どうな状態になった？</p>
⑥		<p><b>まぜる②</b> メレンゲ（白身）を3回に わけて加えてまぜる ※1回目はしっかりまぜる 2・3回目は軽くまぜる</p>	
⑦		<p><b>ひやす</b> カップにいれて冷蔵庫で ひやす</p>	<p>できあがり を楽しみに待ちましょう！</p>