

アーモンド衣揚げチョコレートソース* *Marutaka recipe*

【材料】

・丸高上生身 ・乾燥アーモンド ・板チョコ ・チョコレートソース

【作り方】

- ① 上生身50g～80gを手に取り、お好みで板チョコを中に包み丸くします。
- ② 丸めた上生身全体に隙間ができないよう乾燥アーモンドをまぶし衣にします。
- ③ 140℃～160℃の油で、衣がきつね色になるまで揚げます。
- ④ 揚げたら油をきり、お皿に添えてお好みでチョコレートソースをかけて完成。

