RECIPE

ショコラバターサンド

材料【12個】



【ショコラバタークリーム】

- 無塩バター　70g
- チョコレート　120g
- 生クリーム　35g
- くるみ　40g
- お好みの洋酒　4g
- 製菓用杏ジャム　青　お好みの量

【クッキー生地】

- 薄力粉　100g
- 無塩バター　50g
- 粉糖　50g
- ココアパウダー　10g
- 全卵　15g

01

【クッキー生地】
クッキー生地をフードプロセッサーに入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。



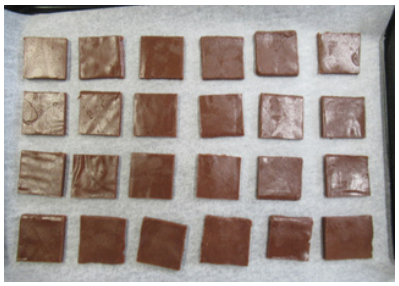
02

生地がまとまったら取り出し
縦24㎝・横16㎝・厚さ3㎜に伸ばし、
冷蔵庫で3時間以上冷やす。



03

冷えたら4㎝角の正方形にカットし
180～190℃に予熱したオーブンで15分焼く。



mori

RECIPE

04

【ショコラバタークリーム】

バターを常温に戻し練っておく。



05

別ボウルにチョコレートを入れ
湯煎で溶かし温めた生クリームを入れる。



06

④と⑤を合わせそこにクルミ、お好みの洋酒（今回はラム酒）を入れバットで冷やし固める。



07

冷えた⑥を縦４等分、横３等分に
カットしクッキー生地の上にのせる。
もう一枚には杏ジャムをぬりサンドする。





mori