

Happy 2/14 Valentine's Day

日頃の「想い」を形にしちゃおう！
ラ・ムー&ディオで作る素敵なバレンタインをご紹介します！



D-PRICE
ひとくちチョコレート 88g
ミルク&ホワイトチョコレート 72g
ピーナッツチョコレート 92g

各 **189円**
(税込 204円)

かわいい一口サイズ
バラマキ用にもオススメ!!



不二家
ハートクッキー
バターアーモンド 10枚入

198円
(税込 213円)



味覚糖
キャンディセクション 280g

279円
(税込 301円)

※写真はイメージです。



ドバイチョコレートってなに?

ドバイ発祥として SNS などで話題になった高級感のあるチョコレート菓子です。チョコレートの中に濃厚なビスタチオクリームとザクザクのカダイフをサンドした新感覚のスイーツです。今回はピーナツクリームを使用したドバイ風チョコレートをご紹介します。



オススメ

材料 (約1型分)

ブラックチョコレート250g
ホワイトチョコレート適量
♥春巻きの皮4枚
♥ピーナツクリーム100g
♥有塩バター20g

作り方

- ① ホワイトチョコレートを刻む。ポウルに湯 (55℃) を入れ一回り小さいポウルに刻んだチョコレートを入れて溶かす。
- ② 型に溶かした①で模様を描く。
- ③ ブラックチョコレートを刻む。ホワイトチョコレートと同じように溶かす。
- ④ ③の半量を型に薄めに流し入れ側面にもチョコレートを塗ったら冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- ⑤ 春巻きの皮は横3mm幅に細長く切る。フライパンを中火で熱しバターが溶けたら春巻きの皮を入れて全体にバターがなじんでカリカリになるまで炒めて、冷ましておく。
- ⑥ ⑤にピーナツクリームを加え混ぜ合わせフィリングを作る。
- ⑦ ④の型にフィリングを詰めていく。この時、型の上下左右を少し空けておく。残りの③を型に流し入れ表面を平らにならす。冷蔵庫で冷やし固めたら完成。



ロッテ
ガーナブラックチョコレート 50g
ガーナホワイトチョコレート 45g

各 **139円**
(税込 150円)

ホットチョコレート

材料 (1カップ)

牛乳150ml
チョコレート50g

作り方

- ① 耐熱カップにチョコレートを入れ牛乳を注ぎ、電子レンジ600Wで2分加熱する。
- ② 電子レンジから取出し、よく混ぜて完成。

オススメ



D-PRICE
殺菌牛乳 1000ml
184円
(税込 198円)



濃厚なホットチョコレートで
カラダも心もぽかぽかに。

※写真はイメージです。