



# ひとくち ちょこもなか

最中とチョコレートのドッキング！  
手軽に和風のお菓子が作れます♪  
お好みであんこやジャムを添えて

2STEP

20

min

#しっとり

#和洋折衷



# ひとくちちょこもなか

しっとり濃厚！和洋折衷なおいしさ♪

2STEP

20

min

#しっとり

#和洋折衷

※時間は品出しまでの目安です。

## 材料 (35 個分)

エトショコラ\* 1袋  
最中 (直径約 4 cm) 35 個

\*のついた製品は月島グループ  
製品です。

商品情報はこちら



## 作り方

### STEP

#### 下準備

直径約 4 cm の最中に\*エトショコラを  
8g 絞ります。

※品温 20°C前後でのご使用をおすすめします。

#### 焼成

デッキ (ダンパー開放) : 上下 180°C 約 10分  
コンベクション : 180°C 約 8分

VER.21