



ベイクド チョコレート

絞って焼くだけ！

お好みでナッツを乗せてもおいしい
しっとりチューイーなソフトクッキー

3STEP

25
min

おやつ

新食感



ベイクドチョコレート

簡単アレンジ！しっとり濃厚ショコラクッキー

3STEP

25
min

おやつ

新食感

※時間は出品しなまでの目安です。

材料

エトショコラ*
ナッツ（刻み）

*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

1 下準備

直径9 cmのグラシンを天板に並べ

※エトショコラを25g 絞ります。

※品温 20℃前後でのご使用をおすすめします。

2 トッピング

お好みでナッツを3g トッピングします。

3 焼成

デッキ（下天板あり）：200℃ 約9分

コンベクション ：180℃ 約9分

（風量1）

VER.33



月島食品工業株式会社