

ドライフルーツのチョコレート



おすすめワイン

ヴュー・マネント・ノーブル・セミヨン

VIU MANENT Noble Semillon

 チリ 500ml

サクラワインアワード2015ゴールド受賞。蜂蜜とアプリコットのアロマの中にアーモンドを思わせ爽やかな酸味の余韻を長くお楽しみ頂ける、甘口デザートワイン。



 AEON LIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料(4個分)

ドライイチジク (ホール) ★……………3個
金柑……………3個
板チョコレート……………50g

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ① チョコレートを湯煎で溶かす。
- ② ドライイチジクと金柑を、半分くらいを目安に、1.のチョコレートに浸す。
- ③ ②をオープンシートの上に置き、冷蔵庫で冷やし固める。