

親子で
簡単
お手軽

パンポッキーのつくりかた

材料 → 食パン1枚, 板チョコ2枚

お米で作った食パン
で作ってもOK!!

①

食パンの耳を
含めら $5\text{mm} \times 5\text{mm}$
くらいの太さに
切る。(できる
だけ細く切っ
て下さいね!)



②

切った食パンを
トースターに並べ
2~3分焼く。
カリカリになったら
OK!! (こげない
ようにきをつけろ)



③ パンを焼いている間にチョコレートを
電子レンジは湯せんで溶かす。
電子レンジは500Wで1分20秒くらい。
様子を見て溶かして下さい。



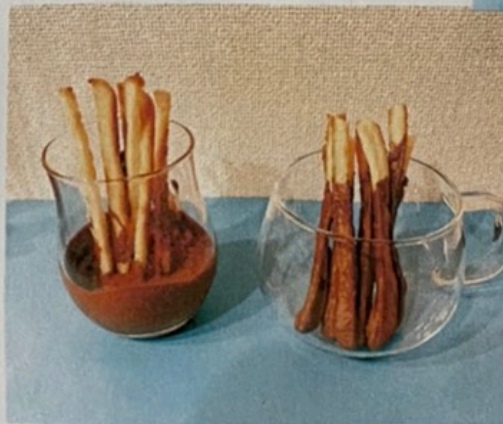
④ 焼いた食パンに
チョコレートをかける。



⑤ チョコレトをかけた食パンを
フッキングシートにのせ冷蔵庫で
10~15分冷やす。



✿ 食パン、チョコレートを
半分残し、カリカリの
食パンをチョコにつけても
おいしいよ♡



⑥ チョコが固まったらできあがり!
お皿やコップ等に入れると
ポッキーのように見えます!

※ 時間がたつとパンが柔らかく
たふてるので早めに食べてね!

◆ カリカリパンポッキーつくってみてね ◆