

# ☆雪だるまのケーキポップ☆

## 【材料】 7 cm高×2 体分

- ・ スポンジケーキ 35 g
- ・ バター(有塩) 5 g
- ・ ホワイトチョコレート 15 g
- ・ ホワイトチョコレート 25 g～
- ・ スティックタイプのクッキー 1本
- ・ 目、鼻 ボタンのパーツ
- \* 目とボタンにチョコレート、  
鼻にドライフルーツのクランベリーを使用

## 【必要な道具】

- ・ ボウル(小)
- ・ ゴムベラ
- ・ おろし金
- ・ クッキングシート
- ・ ラップ
- ・ 鍋(湯煎用)
- ・ 耐熱カップ(湯煎用)
- ・ マスキングテープ(飾り用)
- ・ 楊枝(飾り用)

## 【作り方】

- ① バターとホワイトチョコレート 15 g を湯煎して溶かしておく。
- ② スポンジケーキをおろし金でおろし、細かくする。
- ③ ②に①を入れ、しっとりするまでゴムベラで潰すようにしっかり混ぜる。
- ④ ③を 4 等分にして丸める。(＊割れる原因になるのでラップが食い込まないように注意すること)
- ⑤ ④を冷蔵庫で 10 分程度冷やす。
- ⑥ ホワイトチョコレート 25 g ～を湯煎で溶かし、⑤を 1 つずつチョコレートにくぐらせ、クッキングシートにのせる。
- ⑦ 楊枝にマスキングテープを巻き付け帽子に見立てたら、⑥を刺して繋げ、雪だるまの形にする。(＊割れる原因になるので楊枝をまっすぐ真ん中に刺すこと)
- ⑧ 頭部分に目と鼻をつけ、胴体部分に 4 等分にしたプリッツの手を刺す。
- ⑨ 冷蔵庫に入れて冷やし固める。

\*⑦⑧はチョコレートが固まる前に素早く行う