

# ラプンツェルのポップコーン

## ざいりよう 材 料

- でんし よう ふくろ  
・電子レンジ用のポップコーン1袋
- ホワイ ト チョコレート ・ しょくようしきそ あか あお  
・食用色素（赤と青）
- ・カラースプレー

## ちようり ひつよう どうぐ 調理に必要な道具

でんし  
電子レンジ／クッキングシート／フライパン



## つくりかた

- でんし つく さ おお うつ  
1、電子レンジでポップコーンを作り、冷ましてから大きめのボールに移します
- ゆぜん と なか しょくようしきそ あか あお あ むらさきいろ  
2、湯煎で溶かしたホワイトチョコレートの中に食用色素（赤と青を合わせて紫色にしたもの）  
ま むらさきいろ つく  
を混ぜて紫色のチョコレートを作ります。  
しょくようしきそ むらさきいろ ま  
※食用色素の代わりに紫芋のパウダーやブルーベリージャムをホワイトチョコレートに混ぜて  
むらさきいろ つく  
紫色のチョコレートを作ることができます。
- むらさきいろ から  
3、ポップコーンに紫色のチョコレートを絡めます。
- かた まえ ふ  
4、チョコレートが固まる前にカラースプレーを振りかけます。
- から うえ ひろ さ  
5、絡めたポップコーンをクッキングシートの上に広げて冷まします。
- も も つ えいが み た  
6、ラプンツェルが持っているようなフライパンに盛り付けて、映画を見ながら食べましょう！