

しら ゆき ひめ あめ
白雪姫のりんご飴

ざいりょう
材 料

- ・りんご (6個)
- ・ホワイトチョコレート (コーティング用)
- ・デコレーション用の砂糖
※クリスタルシュガーやザラメなど

ちょうり ひつよう どうぐ
調理に必要な道具

わ ばし ほん
割り箸 (6本) / ボウル



つくりかた

1、割り箸をりんごのヘタの方から差しします。

2、ホワイトチョコレートを50℃程の湯せんで溶かします。

3、溶かしたホワイトチョコレートをりんごにコーティングします。

4、デコレーション用のクリスタルシュガーやザラメをふりかけ、お皿や網に乗せて冷まします。

ホワイトチョコレートが固まったら完成です。