

# もっちりココアトリュフ

乳製品を使わないチョコトリュフ



## 材料 (12 個分)

上新粉	.....	50g
ココア	.....	大さじ 2
くるみ	.....	10g
バナナ (完熟)	.....	60g
砂糖	.....	大さじ 3
りんごジュース	.....	50ml
ココア	.....	適量
粉砂糖	.....	適量

## 作り方

- 1 くるみは小さく刻む。
- 2 バナナは皮をむいて刻む。
- 3 鍋にりんごジュースを入れて温める。
- 4 耐熱ボウルに上新粉、ココア、バナナ、くるみを入れる。3 を加え、バナナをつぶしながらよく混ぜる。
- 5 4 にラップをふんわりかぶせ、レンジに入れ 500W で 3 分 30 秒加熱する。
- 6 温かいうちに 12 等分して丸める。半量にココアをまぶし残り半量には粉砂糖をまぶす。
  - ・ココアは純ココア、加糖されていないものを使います。
  - ・バナナは皮が黒くなっているくらい熟しているほうがおいしくできます。
  - ・くるみのかわりに、アーモンドにしてもよいでしょう。