

2017高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

高校名	広島県立五日市高等学校
応募者氏名	牧野 弥愛
応募作品名	かぼちょこまき
使用した野菜	かぼちゃ
学年	2年

セールスポイント（工夫した点など）

○最後にチョコレートをまわりにかけて、それを冷凍したことでコーティングのようにしたこと。
○味を2種類作ったこと。（チョコレートをかけていない方は、甘いものが苦手な人でも食べれると思います。）

材料	分量g（2人分）	材料	分量g（2人分）	作り方
ホットケーキミックス	1袋			1. まずかぼちゃの皮をむき、加熱しやすいように何等分かに切り分けます。 2. かぼちゃを電子レンジで8分ほど加熱します。 3. かぼちゃを裏ごしして、その裏ごしをしたかぼちゃの中に砂糖とバターをいれます。 4. ホットケーキミックスと卵と水を混ぜて生地をつくり、クレープの生地のようにうすく焼きます。 5. そのうすく焼いた生地に3のかぼちゃを全体にぬっていきます。 6. それをくるくる巻きます。 7. チョコレートを湯せんで溶かして、6の全体にチョコレートをぬります。 8. 最後にチョコレートが固まるまで冷凍して完成です。
卵	1個			
水	100mmℓ			
かぼちゃ	半分			
砂糖	小さじ2			
バター	キューブ1/2			
チョコレート	板チョコ1枚			
ホワイトチョコレート	板チョコ2枚			