



と～ってもカンタン！家庭で作れるポッキーにチャレンジ！

## vol.23 手作りポッキー

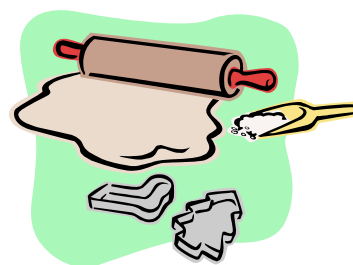
### 《材料》

薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g  
 ベーキングパウダー・・・・・・・・・・大さじ1  
 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2  
 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々  
 ニンジン（すりおろし）・・・・・・・・・・70g  
 オリーブ油・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1

チョコレート（コーティング用）・・・150g

### 《作り方》

- ① ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を入れ、泡立て棒でよく混ぜ合わせます。
- ② すりおろしたニンジン、オリーブ油を加えて手でこねます。
- ③ ひとつにまとまれば、ラップに包んで冷蔵庫で30分ほど生地を休ませます。  
 ＊この時、生地がベタつくようであれば、薄力粉を少しずつ足しましょう。
- ④ ③をめん棒で伸ばし、2mmくらいの厚さに広げます。
- ⑤ 包丁で長さ12cm～15cm、幅3mmの棒状に切り分けます。
- ⑥ 200℃に温めたオーブンで15分ほど焼きます。  
 焦げないように様子をみながら、カリッと焼きあげましょう。
- ⑦ 砕いたチョコレートをボウルに入れ、湯せん（または電子レンジ）にかけて溶かします。
- ⑧ ゴムベラ（またはナイフ）で⑦を⑥に付け、アミの上で乾かします。



### ～チョコレートの保管について～

チョコレートは とってもデリケートなので**温度と湿度**に気を付けて！  
 保管するのは **気温(室温)15℃前後、湿度55%くらい**の場所が最適です。  
 また、冷蔵庫から取り出して **常温に戻す際の急激な温度変化は、水滴が出やすいので湿気にはじゅうぶん注意**しましょう。