



## れんこん入りロッキーロード

しゃきしゃきした食感とれんこん独特の形を活かしたレシピ。  
ガスを使わず、手軽におやつにれんこんを取り入れてほしい。

### ■ ■ 材料

チョコレート	100g
れんこん	50g(スライス分含)
ナッツ類	20g
マシュマロ	10g(2~3個)

### ■ ■ 作り方

1. れんこんを薄くスライスする。(飾り用)  
残りのれんこんを約5mm角に切る。  
(きつたれんこんは水にさらしておく)  
電子レンジ500Wで1分加熱する。
2. マシュマロを手で四等分にちぎり、ナッツをポリ袋に入れて砕く。
3. チョコレートを湯せんで溶かす。
4. 2をチョコレートにいれ、混ぜる。  
クッキングシートをひいたバットにスライスしたれんこんを並べ、  
4を流し込む。  
そのうえに角切りしたれんこんを加える。
5. 冷蔵庫で冷やし固める。

