



“落ち着く甘酸っぱさ” ホットポンショコラ

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ココロもカラダも温まる甘いショコラドリンク。

牛乳のまろやかさ、チョコレートの甘さ、そしてポンジュースの酸味が相性抜群。

香り



作って *Eating!*
食べてみました。

ココアよりもまったり濃厚で、後口にやさしく残るポンジュース風味が絶妙。1人分から簡単に作れるので、リラックスタイムや、お休み前のホットドリンクとしても重宝しそうです。

▶ 作り方

1. 牛乳は片手鍋で温めておく。
2. チョコレートは細かく刻んで、マグカップに入れる。(マグカップの内側・包丁・まな板は水気のないように拭き取ってから使用する)
3. [2]のマグカップを湯せんにかけ、チョコレートが溶けたら湯せんからはずす。
4. マグカップに、温めた牛乳を1/4入れ、分離しないよう手早く混ぜ合わせる。きれいに混ざったら、残りの牛乳を2~3回に分けて入れ、混ぜ合わせる。
5. 最後に常温のポンジュースを加えて、できあがり。

▶ 材料(1人分)

牛乳 …………… 100ml
チョコレート …………… 25g
ポンジュース …………… 25ml

▶ 一口メモ

牛乳が苦手な人・カロリーが気になる人は低脂肪乳や豆乳で作ってみても美味しいです。

