



材料

コーティング

- ・チョコレート(ホワイト・ビター)
- 50gに対して4本分くらいが目安です

土台

・好みのフルーツ

今回はバナナ、皮も食べられる種無しぶどう、

ブルーベリーを使用

※外側に水分があるものはチョコレートがうまくコーティング

しないので注意。

・好みのドライフルーツ

今回はアプリコット、パインを使用

・オレオ

・マシュマロ(大・小)

・グミ(支え用)

トッピング

・チョコペン

黒、白の他にオレンジ、緑、紫のハロウィンカラーを使う

とそれらしくなる。

・カラースプレー

・マーブルチョコ

・チョコフレーク

・胡麻せんべい

・ベビースター

・プレッツェル

・グミ

・ドライフルーツ(ブルーベリーなど)

などなど…

作り方



01

チョコバナナ

コウモリ

- ①チョコレートは刻んで湯せんで溶かす。
- ②バナナを3～4等分に切る。(太めのバナナを使うと割れにくい)グミやブルーベリーなどを滑り止めに最初に刺してから、竹串に刺す。
- ③胡麻せんべいを半分に割って、バナナの両側にさしこむ(翼をイメージして)。
- ④②にチョコレートをかける。
- ⑤ドライブルーベリーを耳に見立てて付け、お湯で柔らかくしたチョコペンで顔を描く。

02

チョコぶどう

オバケ



- ①チョコレートを湯せんで溶かす。
- ②竹串にぶどうを1個刺し、チョコレートをつける。
- ③2つ目のぶどうを刺し(1つ目を押して下げるように)チョコレートをつける。3つ目も同様にする。
- ④お湯で柔らかくしたチョコペンで、一番上にフランケンシュタインの顔を描く。2つ目、3つ目も同様にお化けの顔を描く。



03

マシュマロ

ガイコツ

- ①ミニマシュマロが下あごになるようイメージして大きなマシュマロと一緒に竹串に刺す。
- ②お湯で柔らかくしたチョコペンで、上のマシュマロにガイコツの目と鼻、下のマシュマロに口を描く。

04

オレオマシュマロ

キャット



- ①オレオの片側を剥がし、クリームがついていない方にマシュマロをのせて500Wのレンジで8～10秒加熱する。(レンジによって熱量が違うので、様子を見よう。溢れないか注意すること)。
- ②①のマシュマロの真ん中に竹串をうずめるように置き剥がしておいたオレオでサンドする。
- ③薄めの板チョコを三角の形に折って、耳に見立ててマシュマロ上部にさしこむ。
- ④お湯で柔らかくしたチョコペンで、マーブルチョコを目にしてつけ、顔やヒゲを描く。