

# チョコバナナ&フルーツ！

言わずもがな、バナナにチョコをつけて食べるアレです！湯煎で溶かしたチョコにオリーブオイルを混ぜることでトロミが良くなりますよ。

## 材料

バナナやお好きなフルーツ・・・食べられる分量

ミルクチョコレート・・・約 30 g

オリーブオイル・・・大さじ 1

トッピング・・・有れば楽しい

割り箸・・・必要なだけ



## 作り方

- ① バナナやお好きなフルーツをカットしておく。
- ② 熱湯を用意し(分量外)、チョコレートを湯煎で溶かす。溶けたらオリーブオイルを入れて混ぜる。
- ③ 割り箸にお好きなフルーツを刺して、溶けたチョコレートをつけ、お好きなトッピングを散らす。



## 追記

今回我が家ではチョコレートは2種類用意して、フルーツは、バナナ・りんご・パイナップルで作りましたが、どれも美味しかったです♪

トッピングは100円ショップで購入したものです。なくても良いですが、何かしらあると子ども達が喜ぶと思います。

割り箸のところですが、フォークでもいいかもしれません。