

～箱折りばーちゃんの話～ ④

昔、実家のお店に働かに来ていたおばあちゃん。自営業だったので、両親ともに忙しく、学校から帰るといつもニコニコしながら待っていてくれた優しいおばあちゃん。お店で使う箱ばり折り紙を折っていたから、いつしかついでにあだ名が箱折りばーちゃん。お風呂も一緒に入ってくれた。ごはんも一緒に食べてくれた。僕たち兄弟は箱折りばーちゃんか大好きで大好きで大好きで…。今でも思い出すと涙が出るくらい大好きで。箱折りばーちゃんも、全く血のつながりでもない僕たちを愛してくれた。小学校4年生の時、箱折りばーちゃんが天国にいった時、わんわん泣いた。箱折りばーちゃんかいてくれたから、両親が忙しくいなくても全然淋しくなかった。箱折りばーちゃんかいてくれたから今がある。箱折りばーちゃん、今、僕はすごく幸せです。箱折りばーちゃんのおかげで。ありがとね。ばーちゃん。

クランチチョコ

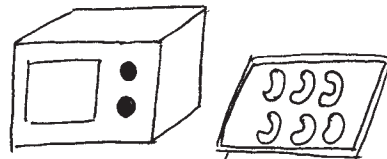
◎材料

ミルクチョコ	100g
パステアクリンヌ (グループアック)	50g
カシューナッツ	25g
オレンジピール	12g

◎作り方



ミルクチョコを湯せんで溶かします。①



カシューナッツを200℃のオーブで軽くローストします。

ローストしたカシューナッツを細かくさざめます。



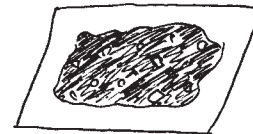
オレンジピールも細かくさざめます。



パステアクリンヌかばり折れ紙(ユニアック)を使い、細かくとてきます。

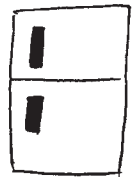


これら全てを①の中に入れて混ぜます。



セロテープ紙にうすめにのして…

冷蔵庫で30分



お好みの大きさに割って出来上がり!!