



ココナッツボール (Kókuszgolyó) コークスゴヨー

材料 (約24個分) :
ビスケット 約140g (例: Marie 24枚入り1箱)
ココア (無加糖) 大さじ2
砂糖 大さじ3
牛乳 または 豆乳 100ml
ラム酒 (好み) 約10滴、香りが出るぐらい
レーズン (好み) ボール1コ当たりレーズン1コ
ココナッツ粉末 約20g

ハンガリーのホームパーティーでは定番のお菓子です。火を通さずに混ぜるだけで簡単にできるのに、見た目は可愛く、そのうえ安く大量に作れます。作る時に電気やガスなどのエネルギーを使わないので、エコなお菓子だと言えるでしょう。バレンタインチョコとしても使えます。

- ① ビスケットを麺棒で粉につぶします。(そのままつぶすか二重のビニール袋に入れてつぶす)
- ② ビスケットをボールに入れて、ココアと砂糖を追加し混ぜます。
- ③ 牛乳と好みでラム酒をちょっとずつ加えて、こしあんのような状態になるまで混ぜます。
- ④ 手でペットボトルのキャップぐらいのサイズの玉を作り、中にレーズンを入れる (好み)。
- ⑤ ボールにココナッツをまぶし、出来上がり。

コツ・ポイント

- ◆牛乳を加えるとき、まず90ccぐらい加えてから、柔らかさをよく確かめながら少しずつ加えてください。いっきに入ると、ベタベタで丸めにくくなってしまいます。
- ◆1-2日間冷蔵庫においておくと、味が絞って来るので、さらに美味しい
- ◆ココナッツ以外はアーモンド粉やナッツなどでもまぶしても良いと思います。
- ◆砂糖の量はビスケットの甘さに応じて加減してください



ココナッツボール (Kókuszgolyó) コークスゴヨー

材料 (約24個分) :
ビスケット 約140g (例: Marie 24枚入り1箱)
ココア (無加糖) 大さじ2
砂糖 大さじ3
牛乳 または 豆乳 100ml
ラム酒 (好み) 約10滴、香りが出るぐらい
レーズン (好み) ボール1コ当たりレーズン1コ
ココナッツ粉末 約20g

ハンガリーのホームパーティーでは定番のお菓子です。火を通さずに混ぜるだけで簡単にできるのに、見た目は可愛く、そのうえ安く大量に作れます。作る時に電気やガスなどのエネルギーを使わないので、エコなお菓子だと言えるでしょう。バレンタインチョコとしても使えます。

- ① ビスケットを麺棒で粉につぶします。(そのままつぶすか二重のビニール袋に入れてつぶす)
- ② ビスケットをボールに入れて、ココアと砂糖を追加し混ぜます。
- ③ 牛乳と好みでラム酒をちょっとずつ加えて、こしあんのような状態になるまで混ぜます。
- ④ 手でペットボトルのキャップぐらいのサイズの玉を作り、中にレーズンを入れる (好み)。
- ⑤ ボールにココナッツをまぶし、出来上がり。

コツ・ポイント

- ◆牛乳を加えるとき、まず90ccぐらい加えてから、柔らかさをよく確かめながら少しずつ加えてください。いっきに入ると、ベタベタで丸めにくくなってしまいます。
- ◆1-2日間冷蔵庫においておくと、味が絞って来るので、さらに美味しい
- ◆ココナッツ以外はアーモンド粉やナッツなどでもまぶしても良いと思います。
- ◆砂糖の量はビスケットの甘さに応じて加減してください