

オフロード・ロッキーロード

～ 白玉もちとザクザクシリアルのワイルド・キッズスイーツ ～

男の子向けキッズスイーツ

ロッキーロードアレンジ

調理時間 約 20 分	難易度 ★☆☆（簡単）	分量 2人分
----------------	----------------	-----------

材料

白玉粉（岩・ゴツゴツ部分）	60g
水（白玉用）	約 50～55ml
コーンフレーク / シリアル（土台の荒地）	40g
板チョコレート（ミルクまたはブラック）	2枚（約100g）
ココナッツロング / ココナッツパウダー（雪・砂煙）	適量
ミニカー（モンスタートラックなど）	1台（飾り用）

作り方

1 白玉（岩パーツ）を作る

ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら耳たぶくらいの硬さになるまで捏ねます。ひとくち大（直径1.5～2cm程度）に丸め、中心を軽く凹ませます。沸騰したお湯で茹で、浮き上がってから1～2分後に冷水にとって冷まし、**水気をしっかりと拭き取ります**。

2 コースの土台を作る

少し深さのある平皿に、コーンフレーク（シリアル）を平らに敷き詰めます。これがモンスタートラックが走るワイルドな「未舗装道路（コース）」の土台になります。

3 岩（白玉）を配置しチョコをかける

シリアルの上に、水気を切った白玉をゴツゴツとした岩山のようにランダムに重ねて乗せます。湯煎で溶かしたチョコレートを上からたっぷりと回しかけ、白玉とシリアルをしっかりコーティングします。

4 仕上げ・ダイナミックに盛り付け

チョコレートが固まらないうちに、上からココナッツを振りかけて「砂煙」や「雪」の質感をプラスします。一番上にモンスタートラックのミニカーを豪快に乗せたら完成です！

💡 美味しく安全に楽しむポイント

- ・ **しっかり水気を取る**：白玉の表面の水気をキッチンペーパーで完全に拭き取っておくと、チョコレートがしっかり密着します。
- ・ **衛生面への配慮**：ミニカーを乗せる際は、タイヤや車体を事前にアルコール消毒するか、食品用ラップ等をタイヤの底に敷いてセットすると安心です。
- ・ **食感のグラデーション**：出来立ては「温かいもちもち白玉×トロ〜りチョコ」。冷蔵庫で少し冷やすと「ザクザク食感×冷んやりモチモチ」の本格ロッキード風になります！

※調理画像をもとに作成したAI盛り付けイメージです