

デザート



マシュマロコーン



あまい香りとサクサクの歯ごたえが、
後引くおいしさ♪
牛乳と合わせて食べるのがオススメです。



*ドライフルーツとクルミを入れて作りました。

・タコライス ・ABCスープ
・マシュマロコーン ・牛乳

| 材料 (12個分) ※作りやすい量 | 作り方 |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">・マシュマロ・・・110g・コーンフレーク・・110g・バター・・・・・・・10g <p> *コーンフレークは、砂糖が入っていないものを使います。</p> <p>コーンフレークを玄米フレークに変えたり、ドライフルーツやナッツを加えてもおいしくできます♪</p>  | <ol style="list-style-type: none">①コーンフレークは軽くくだいておく。②フライパンにバターを入れ、中火で熱する。③マシュマロを加え、ヘラで混ぜ合わせながら火にかける。④マシュマロが溶けてきたら、①のコーンフレークを加え、少し火を弱める。ヘラで混ぜ合せ、マシュマロが溶けてコーンフレークにからまつたら火を止める。 (こがさないように注意)⑤あら熱がとれたら、固まらないうちに12等分に分けて丸める。 <p>※作るときは、やけどに注意しましょう。</p> |