

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

- ・マシュマロ・・・110g
- ・コーンフレーク・・・110g
- ・バター・・・10g



*コーンフレークは、
砂糖が入っていない
ものを使います。

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♪



作り方

- ①コーンフレークは軽くくだしておく。
- 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ったら火を止める。
(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。

※作るときは、やけどに注意しましょう。