

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
・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♪	①コーンフレークは軽くく다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。