

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♪
子どもたちに大人気のメニューです。



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 <div data-bbox="221 1323 395 1536" data-label="Image"></div> <p>※砂糖のついていないものを使用</p> <div data-bbox="277 1626 689 1832" data-label="Text"> <p>コーンフレークを玄米フレークに変えたり、フルーツグラノーラを加えてもおいしくできます♪</p> </div> <div data-bbox="221 1854 360 2018" data-label="Image"></div> <div data-bbox="395 1921 632 2018" data-label="Image"></div>	<ol style="list-style-type: none"> ①コーンフレークは軽くおいておく。 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。 <p>※作るときは、やけどに注意しましょう。</p>