



あつあつワッフルに相性抜群

アルフォートスモアのワッフルアイス

RECIPE
16



難易度：★ ☆ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

材料(2個分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………8個
- ・マシュマロ (大)
(目安寸法：直径3cm、高さ2.5cm)……………6個
- ・ワッフル……………2個
- ・バニラアイスクリーム……………160g

用意する器具

- ・トースター

～作り方～ 所要時間：約5分

・準備：アルフォートミニチョコレート6個を1/2程度に砕いておく。

- ① ワッフルの上にマシュマロをのせ、マシュマロに焼き色がつくまでトースター1000Wで1分半～2分焼く。
※トースターのワット数によってマシュマロの焼き時間は異なります。
- ② ①の上に砕いておいたアルフォートミニチョコレートをのせ、さらにバニラアイスクリームをのせたら、アルフォートミニチョコレートを1個ずつ飾る。

