



冷たくしてもおいしい!

アルフォートフローズンチョコレートドリンク

RECIPE
14



難易度: ★ ☆ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

材料(1人分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………7個
- ・牛乳……………200ml
- ・ガムシロップ (又は砂糖) ……………大さじ 1
- ・アイスコーヒー……………大さじ 2
- ・泡立てた生クリーム……………お好みで
- ・ココアパウダー……………お好みで

用意する器具

- ・ミキサー
- ・容器
- ・太めのストロー

～作り方～ 所要時間: 約5分 (凍らせる時間は除く)

・準備: 牛乳を100ml凍らせておく。

- ① ミキサーにアルフォートミニチョコレート6個、凍らせておいた牛乳、凍らせていない牛乳、ガムシロップ (又は砂糖)、アイスコーヒーを入れ、大きな塊が無くなる程度まで混ぜる。
- ② ①を容器に移し、お好みで泡立てた生クリームをのせたら、ココアパウダーをふりアルフォートミニチョコレートを飾る。

POINT!

お好みでアイスコーヒーの濃さを調整してください。

