



冷たくてあったかい、このギャップがたまらない!

アルフォートスモアのアイス

RECIPE
#18



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(310ml耐熱容器 1個分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………8個
- ・バニラアイスクリーム……………200g
- ・マシュマロ (小)
(目安寸法:直径1cm、高さ2cm)……………適量
(耐熱容器を埋め尽くす量)

用意する器具

- ・耐熱容器
- ・トースター

～作り方～ 所要時間:約5分

- ① 耐熱容器にバニラアイスクリームを詰め、冷凍庫で固める。
- ② アルフォートミニチョコレート6個を砕いて①の上のにせ、上にマシュマロを敷き詰めたら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。
- ③ アルフォートミニチョコレートを2個飾る。

