

# アルフォートスモアのジャーケーキ

RECIPE  
# 03



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(口径55mm×高さ60mmのガラス瓶4個分)

- ・ブルボンバタークッキー ……………3枚
- ・Aブルボンセピアート生クリーム……………8個
- ・Aマシュマロ (大)  
(目安寸法:直径3cm、高さ2.5cm)……………3個
- ・A牛乳……………10ml
- ・ブルボンバームロール ……………3本
- ・ブルボンアルフォート……………5枚
- ・マシュマロ (小)  
(目安寸法:直径1cm、高さ2cm)……………約28個  
※ガラス瓶の口を覆う量
- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………4個

用意する器具

- ・耐熱ボウル
- ・耐熱ガラス瓶(または耐熱プラスチック容器)
- ・ヘラ
- ・トースター

～作り方～ 所要時間:約15分

- ① 耐熱ガラス瓶の底に砕いた**バタークッキー**を敷き詰める。
- ② **A**を耐熱ボウルに入れて500Wのレンジで30秒加熱し、**マシュマロ (大)** が溶けるまでヘラで混ぜる。
- ③ ②を①の上から流し入れる。

**POINT!**

ガラス瓶の底に対し平行に層を積み上げるときれいに仕上がります。

- ④ 砕いた**バームロール**を③の上に敷き詰める。
- ⑤ 砕いた**アルフォート**を④の上に敷き詰める。
- ⑥ **マシュマロ (小)** を⑤の上のせ、ガラス瓶の縁まで敷き詰める。
- ⑦ 1000Wのトースターで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。
- ⑧ **アルフォートミニチョコレート**を飾る。