



寒い日に自分へのご褒美!

アルフォートスモアのホットミルク

RECIPE
#02



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(250mlマグカップ1個分)

- ・牛乳……………約200ml
- ・ブルボンアルフォート……………1枚
- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………1個
- ・マシュマロ (小)
(目安寸法:直径1cm、高さ2cm)……………約16個
※マグカップの口を覆う量
- ・デコペン(チョコ)……………1本

用意する器具

- ・耐熱マグカップ (オーブン使用可のもの)
- ・オーブン

～作り方～ 所要時間:約10分

・準備: **アルフォート**を砕く。オーブンを230℃に温めておく。50℃のお湯に**デコペン**をつけ柔らかくしておく。

① オーブン使用可のマグカップに**牛乳**を入れる。

POINT!

マシュマロを入れた時に、カップの縁と同じ高さになるくらいの量を入れるときれいに仕上がります。

- ② **マシュマロ**を敷き詰めて浮かべる。
- ③ 230℃に温めたオーブンで5分焼く。
- ④ **デコペン**で模様をつける。
- ⑤ 砕いた**アルフォート**を**マシュマロ**にのせる。
- ⑥ **アルフォートミニチョコレート**を飾る。

