



アルフォートスモア フローズンチョコレートドリンク

RECIPE
#38



難易度: ★ ☆ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※食材を切る際はケガにご注意ください。

材料(1人分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート ……6個
- ・マシュマロ (大)
(目安寸法:直径約3cm、高さ約2.5cm) ……4個
- ・チョコレートアイスクリーム ……100g
- ・牛乳 ……100ml
- ・氷 ……100g
- ・泡立てた生クリーム (飾り用) ……適量

用意する器具

- ・ミキサー
- ・グラス
- ・包丁

～作り方～ 所要時間:約10分

・準備: マシュマロ1個は飾り用によけておき残りの3個は4等分に切っておく。

飾り用のアルフォートミニチョコレート2個をよけておき、そのうち1個はトッピング用に砕いておく。

POINT!

アルフォートも冷やした(冷凍)ものを使うと上手にできます。氷は小さめのものを使ってください。

- ① 牛乳と4等分に切ったマシュマロ3個を入れ滑らかになるまでミキサーにかける。
- ② ①に氷を入れ、アルフォートミニチョコレート4個、チョコレートアイスクリームの順で入れさらに滑らかになるまでミキサーにかける。
- ③ グラスに注ぎ飾り用にお好みで泡立てた生クリーム、マシュマロ、砕いたアルフォートミニチョコレートをちりばめ最後にアルフォートミニチョコレートを飾る。

