



いつものスモアにひと工夫

アルフォートスモアのキャラメルソースがけ

RECIPE
15



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(3個分)

<スモア>

- ・ブルボンアルフォート……………3枚
- ・マシュマロ (大)
(目安寸法:直径3cm、高さ2.5cm)……………3個

<キャラメルソース>

- ・キャラメル……………6粒
- ・生クリーム……………大さじ1/2

用意する器具

- ・トースター
- ・耐熱ボウル
- ・電子レンジ
- ・泡立て器
- ・スプーン

～作り方～ 所要時間：約10分

- ① 耐熱ボウルに**キャラメル**と**生クリーム**を入れ、電子レンジ500Wで約1分温めたら泡立て器でかき混ぜ、もう一度電子レンジ500Wで約1分温め、**キャラメル**が溶けるまでかき混ぜる。
- ② **マシュマロ**をトースター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 ②を**アルフォート**の上へのせ、①をスプーンですくって②にかける。

POINT!

キャラメルが硬くなったときは電子レンジで少し温めると柔らかくなります。

