



自宅で憧れのデザートピザ

アルフォートスモアのピザ

RECIPE
19



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(直径22cm1枚分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………8個
- ・ブルボンスライス生チョコレート……………4枚
- ・ピザクラスト(直径22cm)……………1枚
- ・マシュマロ(小)
(目安寸法:直径1cm、高さ2cm)……………適量
(ピザクラストを埋め尽くす量)

用意する器具

- ・トースター(又はオーブン)
- ・アルミホイル

～作り方～ 所要時間:約10分

- ① アルミホイルの上に**ピザクラスト**をのせ、トースター1000Wで約3分焼く。(オーブンの場合は230℃で約4分)
- ② ①の上に**スライス生チョコレート**をのせ、**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。(オーブンの場合は230℃で約5分)
※トースターのワット数やオーブンの温度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**6個を砕いて散らし、**アルフォートミニチョコレート**を2個飾る。

