

チョコとマシュマロのプルアパートブレッド

🕒 調理時間 約20分



材料 1個分

スライス生チョコレート 3枚
 丸型フランスパン(ブル) 1個
 溶かしたバター 30g
 マシュマロ 適量
 お好みのナッツ 適量

作り方

- 1 丸型フランスパンに格子状の切れ目を入れる。
- 2 ①の隙間に溶かしたバターを流し込んだら、9等分したスライス生チョコレートやマシュマロをはさむ。
- 3 ②をトースター1000Wでマシュマロに軽く焦げ目がつくまで2分～2分半焼く。
- 4 砕いたナッツをのせる。

ワンポイントアドバイス

細長いフランスパン(バケット)でも作れるよ。

※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。

※パンを切る際はケガにご注意ください。