

すくすく人気レシピ紹介

H31年2月

今月はマシュマロおこしをご紹介します。すくすくで大人気のおやつですが作り方はとても簡単です。ご家庭でもぜひ試してみてくださいね。

マシュマロおこし

バター（マーガリン可） … 大さじ3 マシュマロ … カップ2~4
好みのシリアル（ライスクリスピーやコーンフレークなど） … カップ2~4

- ① フライパンにバターを溶かし、次にマシュマロを入れてゆっくりかきませ、マシュマロが完全に溶けたら火を止める。
- ② 1のフライパンにシリアルを入れてかきませ、マシュマロを全体に絡める。
- ③ クッキングシートをひいたバットに入れ、上から押さえて形を平らに整える。
- ④ まだ柔らかい間にお好みで、チョコ、ナッツ、レーズンなどをふりかけてトッピングしてもよい。上から軽く押して、しっかりつける。
- ⑤ ある程度固まったら、好みの大きさに切り分けて出来上がり。

