

g-max cooking no.44 マシュマロチョコバー



チョコレートを使ったお菓子作りで、面倒なのがチョコレートを溶かす作業。ラジエントヒーターではその時間を省き、鍋に入れて直接溶かしちゃいます♪

[材料]


- マシュマロ 200g
- コーンフレーク 100g
- 生クリーム 大さじ2
- バター 40g
- ドライフルーツ 50g
- ミックスマッツ 80g
- チョコレート 100g

(板チョコ2枚)

★他にも、玄米パフや砕いたクッキー、柿の種なども Good!

[作り方]

- ① ミニポットを火力「強」で熱し、バター、生クリームを入れる。
- ② ミックスマッツはスピードカッターで粗目に細かくしておく。
- ③ ミニポットにチョコレートを割り入れ、マシュマロも加える。溶け出したら火力を「2~3」に下げる。
- ④ よく混ぜながら、マシュマロの形がなくなるまで溶かす。
- ⑤ ボウルにコーンフレーク、ドライフルーツ、ミックスマッツを半量入れ、④のチョコレートを加えて、チョコレートが全体的につくようによく混ぜる。
- ⑥ 大きめのバットにクッキングシートをしいて、⑤を均等に広げる。
- ⑦ あら熱をとって冷蔵庫で30分~1時間ほど冷やして固める。
★小さなカップに入れてもいいですね♪
- ⑧ 好きな大きさに切って、お好みのラッピングをする。

監修：  ジーマックス株式会社 管理栄養士

Memo