

作ってみよう!
基本のムース

◎クリスマススムース◎

材料4つ!レンジでも!!



●材料 (カップ8つ分)

ココア 5 g →水で練っておく
(純ココア・ピュアココアがオススメ)
水 25 g (mL)

牛乳 150 g (mL)
マシュマロ 55 g

※デコレーション クリーム/イチゴ etc... 好きなものを

●作り方

- ①ココアを水に溶かしておく。ココア以外でも抹茶・紅茶・コーヒー他にもいろいろアレンジ可能!
- ②鍋に牛乳マシュマロ入れて加熱する←マシュマロをとかす。※吹きこぼれ注意! ふっとうさせない。
(レンジでチン! する場合、牛乳マシュマロで1分30秒→まぜて+30秒。とけるまで)
- ③マシュマロがすべてとけたら①を加えて混ぜる。火を止める。
(レンジでチン! する場合、①を加えて30秒。)
- ④カップに流して冷蔵庫で固める。⑤必要に応じてトッピング 完成!!