

*マシュマロプリン

牛乳

<材料>

たまご	3個
マシュマロ	100g
牛乳	200ml



材料3つだけ!

<作り方>

1. たまごを溶いておく。
2. 鍋に牛乳を入れて火にかける。
温まったらマシュマロを入れて泡立て器で混ぜながら溶かす。溶きたまごを加え、吹きこぼれないように注意しながらよく混ぜる。
3. 容器に注ぎ入れて、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。



●マシュマロをいれると、かさが増えふきこぼれやすくなります。泡立て器で混ぜやすいように大きめの鍋を使ってください。

●カラメルソース、チョコレートソース、はちみつ、メープルシロップなど、お好みのソースをかけてもおいしいです。

●たまごを使わずマシュマロと牛乳だけで作ると「牛乳プリン」になります。



牛乳を飲もう! たべよう!