

「マシュマロプリン」の  
たまごを板チョコにかえて、チョコムースにアレンジ!



### \* マシュマロチョコムース

#### <材料>

板チョコ	1枚 (約50g)
マシュマロ	100g
牛乳	200ml



#### <作り方>

1. 板チョコレートを手で小さめに割る。
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。チョコレートを加え、吹きこぼれないように注意しながら完全に溶かす。
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。



- チョコレートは、ミルクやビターなど好みのものを使ってください。
- 板チョコはうすく溶けやすいので、手で小さめに割るだけでOK! 製菓用など厚みのあるチョコレートを使う場合は、包丁で刻んで下さい。
- 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。
- 牛乳の代わりに、豆乳でも同様に作ることができます。



牛乳を飲もう! たべよう!