

豆乳チョコムース

<材料>

板チョコ	1枚(約50g) ※ビターがおすすめ!
マシュマロ	100g
無調整豆乳	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。



●12/19の給食ではビターチョコレートを使いました。甘めが好きな場合はミルクチョコレートを使ってください。

●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。

●豆乳の代わりに、牛乳でも同様に作ることができます。

●容器は、紙コップを使うと手軽です。

●ホイップクリームなど、好みでトッピングしてみてくださいね!