

## ♪ マシュマロムースの作り方 ♪

- ① チョコを砕きます。
- ② 鍋に牛乳を入れ、火にかけます。
- ③ 牛乳が温まったら、マシュマロを加えます。
- ④ マシュマロが完全に溶けたら、チョコを加えて溶かします。
- ⑤ チョコが溶けたら、ゲル化剤を入れて温めます。
- ⑥ 容器に入れて粗熱を取り、固まるのを待ちます。
- ⑦ 果物を食べやすい大きさに切ります。
- ⑧ 固まったムースにホイップクリームを絞り、果物を添えて完成です。

♪ 材料(4人分) ♪

- ミルクチョコレート……60g
- マシュマロ……100g
- 牛乳……200cc
- ゲル化剤(粉寒天)……3g
- ホイップクリーム……40g
- 黄桃缶……60g