

食材2つだけ!

マシュマロ

×

みかん缶

ゼラチンいらす

## マシュマロムース

材料 (4個分)

マシュマロ …………… 100g

みかん(缶詰) …………… 60g

牛乳 …………… 200ml

### 1 電子レンジでムースを作る

大きめの耐熱ボウルに牛乳とマシュマロを入れ、ラップをしないで600Wの電子レンジで2分加熱する。取り出してマシュマロを溶かすようにかき混ぜる。溶けないようなら追加で30秒加熱し、取り出して混ぜて溶かす。

### 2 冷やし固める

みかんは水気をペーパータオルで拭き取って、飾り用に8個取っておく。1のボウルは冷水につけて、時々かき混ぜながらとろみがついてくるまで冷やす。とろみがついたらみかんの残りを入れて混ぜる。型に流し入れ、冷蔵庫で1時間冷やし固める。固まったら飾り用みかんのせる。

調理時間

10分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索