

抹茶のふわふわムース

材 料	1人分	5人分	目安量	作り方
マシュマロ	15 g	75 g		①鍋で牛乳を温め、抹茶を入れた容器に牛乳を少量とって溶かす。 ②鍋の牛乳に、①の溶かした抹茶を加えて混ぜ、マシュマロを加える。 ③弱火で加熱し、マシュマロが半分くらい溶けたら火を止めて残りはかき混ぜながら余熱で溶かす。※沸騰させない ④全部溶けきったら鍋ごと水につけてよく冷やす。 ⑤④を器に流し入れ、氷水を入れたバットや冷凍庫で冷やす。 ※時間がある時は冷蔵庫で2～3時間ゆっくり冷やすとよく固まる。 ⑥④が冷やし固まったら、きなこをふりかけ甘納豆(1人5g程度)を飾る。
牛乳	50 g	250 g		
抹茶	0.2 g	1 g		
甘納豆	適量	適量		
きな粉	適量	適量		
<p>●マシュマロを溶かすだけで出来る！</p> <p>ふわふわ&とろとろ食感の簡単ムース</p> <p>●抹茶風味にきな粉を添えた秋らしい1品です☆</p>				