

住まいのかわら版

2017年02月号

UDhome ユーディーホーム株式会社

意外と使える！マシュマロでお手軽スイーツ♪

甘くてフワフワのマシュマロ。手づくりスイーツに活かして、楽しい&おいしいひとときを過ごしてみませんか？

みなさま、元気で過ごして下さいませ！



みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「マシュマロのアレンジレシピ」です。そのまま食べたり、コーヒーに浮かべてもおいしいマシュマロ。でも余ったりしていませんか？マシュマロは、砂糖や水飴、ゼラチンなどでできているので、手づくりスイーツの強い味方になります。ぜひ活用してください！

チョコレートで幸せ♪ 甘いスイーツ

●超簡単！マシュマロチョコトースト... ちよっと前から流行っているチョコマシュマロピザを食パンで再現します。細かく切った板チョコを食パンの上に乗せ、その上からマシュマロを敷きつめてオーブントースターで焼くだけで完成！時間は2〜5分。トースターによって所要時間が異なるので、状態を確認しな

から焼いてくださいね。

●マシュマロ in スイートチョコ... スイートチョコレート（乳製品を含まないカカオ分50%前後のチョコ）200gに50g程度の無塩バターを湯煎で溶かす。そこへ50gの生クリームと、好みの数のマシュマロを小さくちぎって入れて混ぜ、器に入れて冷蔵庫で冷やせば完成。マシュマロの食感が楽しいですよ。



マシュマロ in スイートチョコにはドライフルーツやナッツを加えればさらにおいしい！

●チョコムース... 板チョコ（50〜55g）1枚を刻んでおく。牛乳200

CCを鍋に入れて火にかけて、ふつふつと沸いてきたら、マシュマロ100gを入れて溶かす。そこへ刻んだ板チョコを入れて混ぜ、器に入れて冷蔵庫で冷やすだけ。飾りに生クリームやチョコをトッピングすればより本格的になります。

ホットケーキミックスや 乳製品とも相性抜群！

●マシュマロでミルクプリン... 深めの耐熱の器に水50ccとマシュマロ100gを入れて電子レンジで加熱し、マシュマロを溶かす。そこへ温めた牛乳200ccを混ぜながら加え、器に分け入れ、冷蔵庫で冷やせばできあがり。

*さらに... 器に分け入れる前にアーモンドエッセンス10滴ほどを加えれば「杏仁豆腐」に！缶詰のフルーツ

を加えても良いですね。

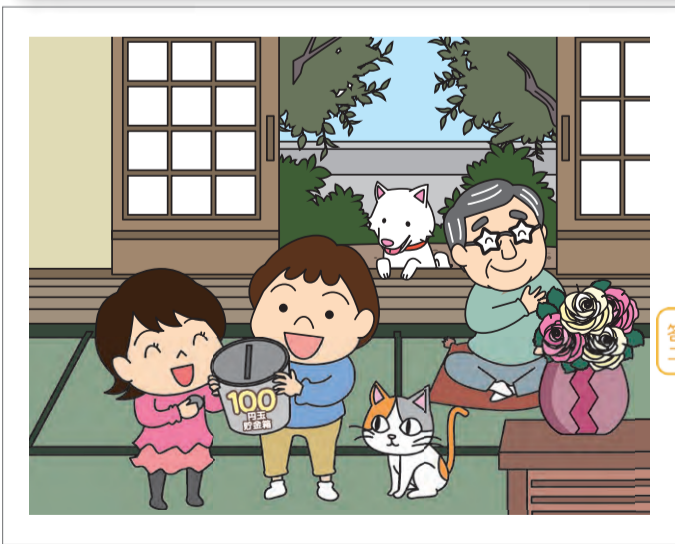
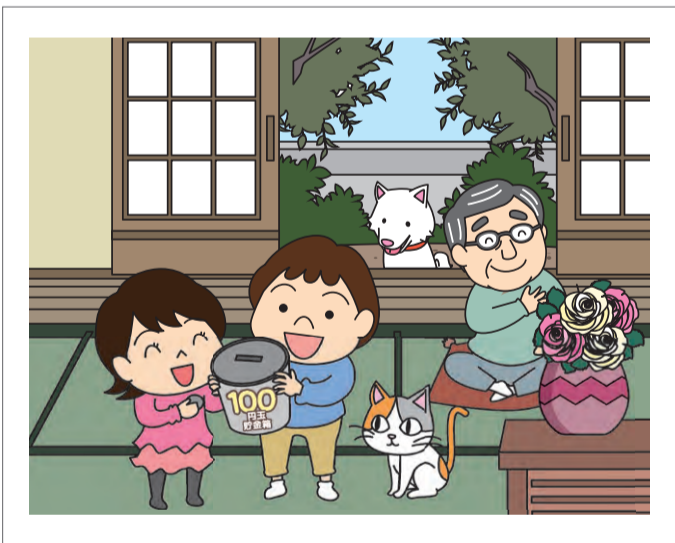


マシュマロを水で溶かすときは500or600Wで1〜2分。粒が残っているようならさらに過熱してください

●レアチーズケーキ... クリームチーズ40gを500か600Wの電子レンジに30〜40秒温めてやわらかくする。そこへ同量のマシュマロを加えて、さらに3〜4分電子レンジで加熱後、粒がなくなるまで混ぜる。さらに無糖のヨーグルト80gを入れて滑らかになるまで混ぜ、器に入れて冷蔵庫で冷やせば完成！お好みでレモン汁を2〜3滴加えても良いし、



頭の体操！間違いさがしゲーム
上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ！チャレンジしてみよう！



答えは裏を見てニヤ〜

器の底に砕いたビスケットを入れても良いですね。

●スコーン... ホットケーキミックス50gとその半量程度の無糖ヨーグルトを混ぜる。そこへ小さくちぎったマシュマロをお好みで混ぜ、好きな形につくり、180度のオーブンで12〜15分焼きます。
*そこへ... 抹茶やココアの粉を加えて混ぜれば、味のバリエーションも広がります。



こちらで紹介したレシピの材料の分量はお好みで増減してくださいね！

裏面にも役立つ情報が満載！