



2/12 (火) 簡単バレンタインスイーツ~チョコムースとビスケット

(材料)

【チョコムース】

マシュマロ：100g

牛乳：200ml

板チョコ：1枚

- ① 鍋に牛乳とマシュマロを入れて温める。
- ② 刻んだ板チョコを入れて溶かす。
- ③ 器に入れて冷やす。

【マシュマロビスケット】

ビスケット：10枚

マシュマロ：5個

チョコレートクリーム：適量

- ① ビスケット1枚を裏返しにしてチョコレートクリームを塗り、マシュマロをのせる。
- ② ①のマシュマロが膨らむまでレンジにかける。
(あっという間なので目を離さないように)
- ③ マシュマロが熱いうちにもう一枚のビスケットで挟んで出来上がり。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。