



## 5/3(火) マシュマロで苺ムース

(材料)

マシュマロ：80g

いちご：1/2 パック（130g 程度）

牛乳：大さじ2

生クリーム：大さじ2

- ① 耐熱ボウルにマシュマロと牛乳を入れ、レンジで加熱する。  
（500W で1分半ほど）
- ② 泡だて器でよく混ぜ合わせる。
- ③ いちごはフォークなどで潰す。
- ④ ②に③と生クリームを加えて混ぜ、容器に入れる。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし固め、苺やミントを飾る。

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）に置いてあります。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。