

香辛子ジャムのチョコヌガー

【材 料】

※14×20センチのトレー 1枚分

香辛子ジャム	大さじ2	
マシュマロ	50g	
コーンフレーク	50g	A
バター	40g	A
チョコレート	20g	



【下ごしらえ】

1. トレーにクッキングシートを敷く。
側面もカバー出来るように、立ち上げて折りながら敷くと良い。

【作り方】

1. 底面のクッキングシートの上にスプーンで香辛子ジャムを所々置いていく
2. フライパンを弱火で温めてバターを溶かし、そこに マシュマロを入れ溶かす。
3. 溶けたらコーンフレークと砕いたチョコレートを入れ混ぜ合わせる。
4. 熱いうちにトレーにあけ、上から少し押すように形を整える。
5. 冷めたらトレーから出し、逆さにして包丁で切り分ける。

※香辛子ジャムのフレッシュな香りと辛味がアクセントになって、とても美味しいお菓子になります！
ジャムはヌガーを切り分けたあと「追いジャム」してもきれいで美味しいです！
子供でも食べられます。