

優秀賞

グラノーラクランチ

受賞者：水越 尚美

【材料】

グラノーラ：大さじ5
マシュマロ：5個
バター：10g



作り方

- ① 材料全部を袋に入れて、袋の口を上部で縛る。
- ② 5分湯煎をする。
- ③ 湯から取り出してから、袋のままマシュマロが全体に馴染むようによく混ぜて成形する。
- ④ 冷めると固まるので、固まったら切り分けて出来上がり。

<作品コメント>

一口サイズにカットすれば食べやすくなります。
常温で日持ちします。