

# 第1回栃木県内高等学校牛乳・乳製品料理コンクールエントリー用紙

料 理 名	とろとろマシュマロチョコミルクプリン	レシピの 種類	<input type="checkbox"/> 料理のレシピ <input checked="" type="checkbox"/> 菓子・デザートレシピ
材料（4人分）	<p>▶ 牛乳使用量 <u>260</u> ml ※牛乳は200ml以上を使用してください。その他乳製品の使用は自由です。</p> <p>▶ 材 料 費 <u>350</u> 円 ※料理の部と菓子・デザート部の合計で5,000円以内です。</p> <p>・牛乳・・・260g                      ・ココアパウダー・・・30g          ・マシュマロ・・・90g          ・ビターチョコ・・・20g          ・ホイップクリーム・・・40g          ・いちご・・・2粒          ・ミント・・・少々</p>		
作 り 方	<p>▶ 所要時間 <u>50</u> 分 ※下ごしらえ、後片付けを含めて60分以内です。</p> <p>①チョコを細かく刻む          ②牛乳を鍋に入れつつつと火にかけ、沸いたらマシュマロをいれて溶かす。          ③チョコを入れ、溶かす          ④ココット皿に入れ、冷蔵庫で30分以上冷やす。          ⑤ココアパウダーを振りかけ、ホイップ、ミント、イチゴを盛り付けて完成！</p>		
料理のポイント	<p>▶ どんな人に食べてもらいたい？どんなシーンで？苦労した点・・・等々</p> <p>マシュマロのゼラチンで固まるので、ゼラチンや砂糖不要なども簡単に作れるデザートです。牛乳がメインでほのかにチョコレートが香るデザートになっています。とても甘いので、クリスマスのデザートにぜひ！甘さを抑えるために使用するチョコレートの種類に試行錯誤しました。</p>		
学 校 名	栃木県立黒磯南高等学校		