

いちごの カスタードスモア

いちごを使った温かいデザートは
いかが？
焼きたての美味さをぜひご家庭で。



材 料 (4人分)

【カスタードクリーム】
 薄力粉……………20g
 牛乳……………250cc
 卵黄……………2コ
 グラニュー糖……………40g

【いちごソース】
 いちご……………125g
 グラニュー糖……………25g
【盛りつけ】
 いちご……………8コ
 マシュマロ……………適量

Recipe レシピ



1. 牛乳を沸騰直前まで温める。
2. 卵黄の入ったボウルに薄力粉を入れて混ぜる。
★Point! 薄力粉はダマにならないように3回くらいに分けて混ぜる。
3. 2に1で温めた牛乳を少しずつ加えながら混ぜ、グラニュー糖(40g)も加えて混ぜる。
4. 3を小鍋に入れて弱火にかけ、滑らかになるまで練る。
★Point! 鍋を時々持ち上げながら 火加減の調節をする。
5. 4をボウルに移し、下から氷水をあてて混ぜ、すばやく冷ます。
6. 8等分に切ったいちご(125g)とグラニュー糖(25g)を小鍋に入れ、弱火で煮詰めていく。
★Point! 粒が残った状態でも、ジャム状にしてもよい。
7. 耐熱の器に5のカスタードクリームを敷き、4等分に切ったいちごを並べる。それをもう一度繰り返す。
8. 器の表面が隠れるようにマシュマロを並べる。
9. 200℃に温めたオーブンで5分ほど焼く。ほんのり焼き色がつけばOK。
(トースターの場合は3分ほどが目安)
10. 熱いうちに6のいちごソースをかけてできあがり。