



ナッツやドライフルーツを加えてもグー。簡単すぎて、何度でも作りたくなっちゃう。

アメリカの定番おやつ ライスシリアルバー



おいしいe-POINT

シリアルはコーンフレークスでも美味。マシュマロとシリアルを絡める時は、手早く一気に！

料理撮影 / 國米恒吉

● 材料 (作りやすい分量)

ポン菓子……………40～50グラム

マシュマロ……………40グラム

バター……………20グラム

● 作り方

1 フライパンにバターを入れてヒーター

中で熱し、さらにマシュマロを加えて溶かす(写真)。

2 ポン菓子を加え混ぜた後、クッキングシートに広げて平らにならす。

冷蔵庫で冷やし固め、食べやすい大きさに切り分ける。

IHで加熱を素早くコントロール。こげないように注意して



料理の先生&記者のおしゃべり時間

記者: 今回のようなちょこっとしたおやつ、普段でもお作りになりますか。

先生: 手順が少なくなくて時間をかけずに仕上がるものは、5歳の孫と一緒に作ります。丸めたり型を抜いたり、味見も楽しみながら。簡単なレシピがあれば「一緒に作ろねー」って言ってます。

記者: 小さなお子供さんは喜ぶでしょうね。残ったらかわいく包んでお土産にできるし。

先生: そうですね。うちはいつも全部食べちゃうから残らないけど……。