2月

推し

こんだて

ココアムース

　生クリームが入った濃厚なココア味のムースです。ムースといっても生クリームを泡立てたりする手間を省いているので手軽に作ることができます。ぜひチャレンジしてみてください。寒い季節に牛乳を飲むのが苦手な人は、こんなデザートやホットココアにして牛乳＝カルシウムがとれるとよいです。

▼材料（5 人分）

アガー	8g
上白糖	40g
純ココア	5g
水	65g
牛乳	200g
生クリーム	65g

＜作り方＞

① 牛乳・生クリームを湯せんする。
② アガー、砂糖、ココアを混ぜる。
③ 加熱した水に、②を入れてよく混ぜる。
④ ①を加えてよく混ざったら火を止める。
⑤ カップに注ぎ分け、あら熱がとれたら
　冷蔵庫で冷やして完成！

☆ポイント☆

砂糖入りのココアを使う場合は、砂糖の量を調整しましょう。