

2019年7月20日開催 一人暮らし応援！料理教室 レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【ふわさく ココアのメレンゲ】

<材料>一人分

卵白	30 g
ココア ピュアココア	6 g
三温糖	60 g

<作り方>

- ①オーブンを100℃に余熱する。
- ②卵白をボウルに入れ、ハンドミキサーで泡立てる
- ③粗い泡が出来てきたら、三温糖を少しずつ加えて、ツノがしっかり立つまで泡立てる。
- ④③にココアパウダーをふるい入れ、泡をつぶさないように、さっくり混ぜる。
- ④天板に好きな形に絞り出し、余熱したオーブンで50分焼き、冷ましたら完成！

お土産にも最適

