



※画像はイメージです。

フルーツとマシュマロバニラ風味とゴマクリームが絶品 フルーツのゴマクリーム

材 料 (4人分)

バナナ2本
パイナップル(缶詰)3切れ
いちご8粒
マシュマロ12個
生クリーム1/2カップ
オリゴのおかげ大さじ2
練りゴマ(白)大さじ1
すりごま(白)大さじ1
ミントの葉少々

作り方

1. バナナは1cmの輪切りに、パイナップルは6等分にし、マシュマロは斜めに半分に切る。
いちごはヘタを取って縦半分に切る。
2. ボウルに生クリームとオリゴのおかげを入れて泡立て、書いた線がすぐ消える程度の六分立てにし、練りゴマとすりゴマを加えて軽く混ぜ合わせる。
3. 2のクリームとバナナ、パイナップル、マシュマロ、いちごを器に盛りつけミントの葉を添える。