

ベイクドライスクリスピー

材料 (8人分)

ライスクリスピー (ライスパフ) 500g
上白糖 大さじ 1
とかしバター 100ml
卵白 3個分
バニラエッセンス 大さじ 2
カラースプレー 大さじ 3



作り方

1. パイレックス ミキシングボウル (またはお持ちのボウル) に、ライスクリスピー (ライスパフ)、とかしバターと砂糖を合わせる。ライスクリスピーがくっつき、ダマになるまで混ぜる。
2. ケーキカップ (8個分) に1を入れ、中央にくぼみをつくる (後からメレンゲをのせるため)。10分冷凍庫に入れる。
3. 卵白を泡立て、上白糖を少しずつ加え、固くなるまで混ぜる。バニラエッセンスを加える。
4. 冷凍庫からケーキカップを取り出し、ライスクリスピーをカップから外す (外す前にカップケーキ型になっているか確認する)。3のメレンゲを中央のくぼみにのせる。
5. オーブンを150℃にし、焼き色がつくまで10分調理する。メレンゲはマシュマロ状になる。