（3）2013年12月20日

ビスケットで簡単レシピ♪

クリスマスケーキ

材料

・ビスケット…1箱　・牛乳…50cc
・チョコホイップクリーム…1箱
・砂糖（お好みの量）
［飾り用］
・ココア
・オーナメント（共に100円ショップで購入）

チョコホイップクリームに砂糖を加え、角が立つまでしっかり泡立てる。

10℃以下で冷やしながら混ぜると、きめ細かいなめらかなクリームに仕上ります★

ビスケットを牛乳にさっとくぐらせ、チョコホイップクリームを乗せる。これを繰り返し、ビスケット3枚分は切り株用に上に乗せる。

全部重ねたら全体にホイップを塗り冷蔵庫で半日寝かす。仕上げにフォークで木目を作り、上から茶こしでココアをふりかけ飾り付けて完成。（M）