# ＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

## 材料：4人分

- 卵白：4個分
- グラニュー糖：200g
- コーンスターチ：小さじ1
- ホワイトビネガー：小さじ1
- 生クリーム（泡立てたもの）：200 ml
- 季節のフルーツ：適量
- ミント：装飾用
- 果物の甘酸っぱいソース（例：ラズベリーソース）：適量

## 作り方

1. 卵白を泡立て、少しずつグラニュー糖を加えながらしっかりとメレンゲを作ります。
2. コーンスターチとホワイトビネガーを混ぜ込み、オーブンシートに円形に成形して150度のオーブンで1時間焼きます。
3. 冷めたメレンゲの上に泡立てた生クリームを乗せ、フルーツを豪華に飾ります。
4. ミントで装飾し、最後に果物用のソースをかけて完成です。