

キャンプファイアー コーン



材料

アイスクリームのコーン

ホイル

ティムタム

マッシュマロ

チョコレート

バナナなど

牛乳パック

作り方

1. ティムタムやチョコレートを小さく刻む。バナナをスライスする。
2. お好みのフィリングを入れる。
3. コーンをホイルでしっかり包む。
4. ホイルの外側から湿らせた新聞紙で包み、その外側をもう一度ホイルで包み、牛乳パックの中に入れる。
5. 牛乳パックを耐火性のあるところに置き、ライターやマッチを使い牛乳パックの端に火をつける。
6. 牛乳パックが完全に燃え尽きるまで余熱で温め、軍手を使ってコーンを取り出す。ホイルを取り除いて召し上がれ☆



Campfire cones



Ingredients

Ice cream cones

Foil

Tim Tams

Marshmallows

Chocolate

Banana, etc.

Milk carton

Lighter



Method

1. Chop up Tim Tams and chocolate into small pieces, slice bananas
2. Fill cone with your favourite topping
3. Wrap each cone tightly with foil
4. Wrap in layers of damp newspaper, then wrap the outside again with foil and place inside the milk carton
5. Set the milk carton down on a fire-proof surface and use a lighter or match to set fire to the end of the carton
6. Leave to cook until the carton is completely gone and fire has gone out, then use gloves to pick up the cone, remove the foil and enjoy!