



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE

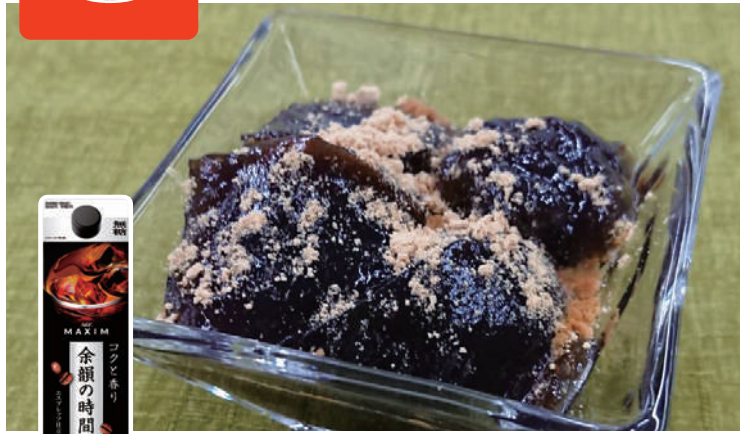


Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品「マキシム コクと香り余韻の時間 無糖」を使った

コーヒーわらび餅



一人あたりのエネルギー 144kcal	食塩相当量 0.1g	調理時間 約40分
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

■材料 (4人分)

当社自慢の品
マキシム コクと香り余韻の時間 無糖
..... 360ml
わらびもち粉 90g
砂糖 大さじ2
A きなこ 大さじ3・1/2
砂糖 大さじ2

■作り方

- ① 鍋にわらびもち粉、砂糖を入れて混ぜ、マキシム コクと香り余韻の時間を少しずつ加えながら溶かし、火にかけて練る
- ② ①を透明になるまで練り上げたら火を止め、ひと口で食べやすい量をスプーンですくい、氷水に落とし入れてよく冷やします
- ③ ②の水気を切り、器に盛って、混ぜ合わせたAをふりかける

cooking memo