



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

コーヒー白玉



一人あたりのエネルギー	食塩相当量	調理時間
251kcal	0.1g	約25分

この表示値は目安です

■材料 (2人分)

〈白玉〉
当社自慢の品
マキシム コクと香り余韻の時間 無糖
..... 85cc
白玉粉 100g
砂糖 大さじ2
〈シロップ〉
当社自慢の品
マキシム コクと香り余韻の時間 無糖
..... 80cc
砂糖 小さじ2
牛乳 50cc

■作り方

- ① ボウルに白玉粉と砂糖を加え、コーヒーを少しずつ加えながら耳たぶくらいの固さになるまでこねる
- ② ①を小さくちぎって楕円形に丸め、真ん中に竹串で縦に線を入れて、コーヒー豆の形の白玉を作る
- ③ たっぷりのお湯に②を入れ3分程度加熱し、団子が浮いたらさらに1分程度加熱し、氷水にとり冷やす
- ④ 耐熱容器にコーヒーを入れ、600Wの電子レンジで1分程度加熱したら、砂糖を加え溶かし、冷ましてから牛乳を加えシロップを作る
- ⑤ ③を器に盛り、④を注いで完成

cooking memo