



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.



ご家庭でオリジナルのパフェを作ってみよう♪  
みんなで楽しく! デコレーションパフェ



※写真は盛り付け例のイメージです。

一人あたりのエネルギー <b>358kcal</b>	食塩相当量 <b>0.7g</b>	調理時間 <b>約20分</b>
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です。目安数値にお好みのトッピング材料は含まれません。

### ■材料 (2人分)

食パン(8枚切) ..... 2枚  
バター ..... 5g  
砂糖 ..... 小さじ1/2  
市販のホイップクリーム ..... 220g  
トッピングの果物 ..... お好みで  
トッピングのお菓子 ..... お好みで

### ■作り方

- ①食パンは耳を切り落とし、2cm角に切る
- ②①で切り落としたは耳は1cm幅の角切りにし、ラップをかけずに500Wの電子レンジで1分程度加熱する
- ③フライパンにバターを熱し、②をカリッとするまで焼いたら、砂糖をまぶし全体になじませる
- ④器に③と①、ホイップクリームを入れ、果物やお菓子でお好みにデコレーションする



盛り付け例に、お好みの材料としてフルーツ缶詰、ビスケット、チョコペン(顔)、江崎グリコ ポッキー、アラザンを使用しています

cooking memo