

黒糖まんじゅうペースト

黒糖まんじゅうに水分を加えペースト状にしました

コード 2-2



材料

■ 2人分

市販 黒糖まんじゅう 1個 (110g)



水 1/2カップ (100ml)
 とろみ調整食品 小さじ1 (約1.5g)^{※1)}
 ※1) ※ネイハイトロミールスリム (フードケア) を使用した
 場合

作り方

- ①黒糖まんじゅうに水100mlを加え、ミキサーにかける。
- ②ペースト状になったら、とろみ調整食品を小さじ1を加え、よくかき混ぜる

栄養価 (1食分)

エネルギー	287kcal
たんぱく質	5.4g
食塩	0.25g

とろみ調整食品を購入される方は

「食べるを支える」HPにてご確認ください。とろみ調整食品は、通販サイトでお求めになれます。また、介護食品を取り扱っている薬局・薬店でも、お問い合わせいただければお取り寄せいただける場合がございます。お近くの取扱い店については、ページ下部の「食べるを支える」HPにてご確認ください

ワンポイントアドバイス

温めるとお汁粉としてお召し上がりいただけます。温める場合は、電子レンジ600Wで1分で、ちょうどよい温かさになります。

最新の情報をご覧になりたい方は以下HPをご覧ください。
 「食べるを支える」HP → <http://www.shokushien.net/>
 (「食べるを支える」のキーワードでWeb検索できます)

