

かき氷シロップゼリー



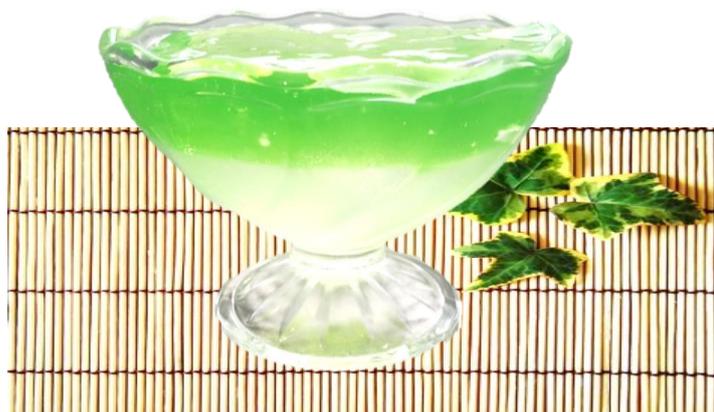
コード 1j

株式会社フードケア

www.food-care.co.jp

まぜてもジュレ

(まぜても離水しにくく、ばらけにくいゼリーの素です)



材料 (2人分) ※1人前約100g

水	1カップ弱 (約170 ml)
かき氷シロップ	大さじ2 (約30g)
まぜてもジュレ (お茶用)	大さじ1 (約10g)

作り方

1. 水とかき氷シロップを混ぜ、鍋に入れて火にかける。
2. 沸騰したら火を止め、**まぜてもジュレ**を入れて1分間程度よくかき混ぜる。
3. 容器に移して、冷蔵庫でしっかりと固まるまで冷やすと、出来上がり。

栄養価 (1人分) (約100g)

エネルギー	48 kcal
たんぱく質	0.0 g
食塩	0.0 g

★ワンポイント

写真のように、**まぜてもジュレ(レモン風味)**冷やし固めた後、**かき氷シロップゼリー**を注ぐと、よりかき氷に見えます。

※かき氷シロップは市販品の栄養成分表示から計算しております。

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)

