

わらびもち風ゼリー



コード3

株式会社フードケア

www.food-care.co.jp

スベラカーゼ

(でんぷん食品特有のべたつき感を大きく改善できるゼリーの素です)



材料 (4人分) 1人分 約60g

水	1カップ (200 ml)
砂糖	大さじ2 (約18 g)
スベラカーゼ	小さじ2 (分包2袋)
黒蜜	適量

作り方

- 1、鍋に水、砂糖、スベラカーゼを入れて、よく混ぜる。
- 2、①を火にかけて、全体がふつふつとするまで加熱する。
- 3、②をバットなどに入れて、冷やし固めて出来上がり。
- 4、お召し上がりの際に黒蜜をお好みの量かける。

栄養価 (1人分) (約60g)

エネルギー	22 kcal
たんぱく質	0.0 g
食塩	0.0 g

★ワンポイント

黒蜜は、食べる直前にかけてお召し上がりください。
早くかけすぎると、離水することがあります。

※黒蜜を除く

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)

