

## わらびもち風ゼリー



コード 4

株式会社フードケア

[www.food-care.co.jp](http://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)
きな粉	適量
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。

### 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

きな粉や黒蜜は、食べる直前にかけてお召し上がりください。

※きな粉、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)

