

# カフェオレゼリー～マクトンゼロパウダーを使ったレシピ～



調理時間(目安)  
1時間程度

## 栄養成分値(1人分)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
<b>122</b>	<b>0.3</b>	<b>9.0</b>	<b>10.6</b>
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
<b>6</b>	<b>44</b>	<b>12</b>	<b>0</b>

飾り用のミントの葉は栄養成分値には含まれておりません。

日本食品標準成分表2020年版(八訂)で計算  
弊社商品は商品パッケージの栄養成分表示から計算

## ■材料【1人分】

水	40g	粉寒天	0.2g
インスタントコーヒー	1g	生クリーム	10g
砂糖	8g	ミントの葉(飾り用)	適宜
マクトンゼロパウダー	6g		

## ■作り方

- ①鍋に水、インスタントコーヒー、砂糖、マクトンゼロパウダー、粉寒天を入れてよく混ぜ、火にかける。
- ②沸騰したら火を弱め、1～2分ほどかき混ぜながら煮溶かす。
- ③火を止め、②に生クリームを加えて混ぜ、器に流して冷やし固める。
- ④③にミントの葉を飾る。

## ♪ワンポイントアドバイス

マクトンゼロパウダーは水に溶いてから加熱すると、ダマにならず、なめらかなゼリーになります。

## ■使用製品



マクトンゼロパウダー

