

やわらか福もちの甘酒抹茶あん ～やわらか福もちを使ったレシピ～



調理時間(目安)
10分程度

■材料【1人分】

紅白やわらか福もち	40g(紅白 各20g)
抹茶	0.1g
甘酒	20g
砂糖	1g
新スルーキングi	適量(計算上0.3g)

■作り方

- ① 紅白やわらか福もちは5mm幅の斜め切りにし、沸騰したお湯に入れ、中火で1～2分茹でる(召し上がる方の状態に合わせて、茹で時間を調節して下さい)。
- ② 抹茶を少量の甘酒で溶かし、残りの甘酒、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
- ③ ②をかき混ぜながら新スルーキングiを加え、とろみをつける。
- ④ 器に①を盛り付け、③をかける。

！ご注意！

召し上がる方の状態に合わせて、ご提供下さい。

■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)
88	1.9	0.2	20.0
ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
18	9	14	0.1

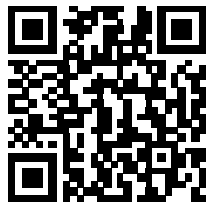
紅白やわらか福もちのカリウムは上限値で計算しております。

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

■使用製品



紅白やわらか福もち



新スルーキングi(とろみ調整用食品)

