

# ミルクティーゼリー ~マクトンゼロパウダーを使って簡単にエネルギー補給! ~



## ■材料【1人分】

紅茶(浸出液)	40g	スルーパートナー	
砂糖	6g		0.5g(全体量の約0.8%)
シナモンパウダー	少々	生クリーム	15g
マクトンゼロパウダー	6.4g(約1/2包)		

## ■作り方

- ①鍋に濃いめに浸出した紅茶、砂糖、シナモンパウダー、マクトンゼロパウダー、スルーパートナーを入れ、よく溶かす。
- ②①を火にかけ、泡立て器でかき混ぜながら80℃以上に加熱する。
- ③火を止め、生クリームを加えて混ぜ、器に流して冷やし固める。

## ♪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。

## ！ご注意！

出来上がりのゼリーののかたさは、使用する食材やペーストの濃度、喫食時のゼリーの温度などによっても異なります。召し上がる方の状態に合わせて、スルーパートナーの使用量を調整してお使いください。

## ■使用製品



マクトンゼロパウダー



スルーパートナー

## 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>140</b>	<b>0.3</b>	<b>11.8</b>	<b>8.2</b>
ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
<b>10</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>0</b>

日本食品標準成分表2015年版(七訂)で計算