

洋風ようかん ~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】

水	40g	スルーパートナー	
こしあん	20g		0.5g(全体量の約0.7%)
マクトンゼロパウダー	6.4g(約1/2包)	生クリーム	10g

■作り方

- ①鍋に水、こしあん、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。

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)
126	2.2	9.7	7.4
ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	リン(mg)	食塩相当量(g)
9	21	22	0

日本食品標準成分表2015年版(七訂)で計算

■使用製品



マクトンゼロパウダー



スルーパートナー