

抹茶ゼリーのあんホイップ添え ～水分補給レシピ～



■材料【8人分(1袋分)】 加えるお湯の量：標準の1.5倍

熱湯	450g	生クリーム	40g
アガロリー100 抹茶味	132g(1袋)	こしあん	24g

■作り方

- ①沸騰直後のお湯にアガロリー100 抹茶味を入れ、1分ほどかき混ぜてよく溶かし、器に流して冷やし固める。
- ②生クリームを泡立て、こしあんを加えて混ぜる。
- ③①に②を添える。

栄養成分値(1人分★)

エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
89	61.3	0.4	2.3	16.6
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
2	8	66	6	0

★栄養成分値は、1人分になります。

日本食品標準成分表2015年版(七訂)で計算

■使用製品



アガロリー100 抹茶味