

トライフル



材料 (4人分)

みんなの食卓「米粉のパンケーキ (メープル)」 (日)	2枚
お好みのフルーツ (ひと口大に切る)	適量
【米粉カスタードクリーム】	
豆乳 (無調整)	200cc
「1歳からの好み焼粉米粉」 (オ)	15g
砂糖	30g
かぼちゃペースト	20g



作り方

- ① ボウルに1歳からの好み焼粉と砂糖を入れ、豆乳を少しずつ加えながらよく混ぜ合わせる
- ② ①を小鍋に移し中火にかける。木べらでかき混ぜながら、とろみがつくまで煮詰め、かぼちゃペーストを加えてカスタード色に整え、冷ましておく。
- ③ 個別のカップに②、米粉のパンケーキ、フルーツを彩りよく詰め、蓋をする。セルフィーユやミントを添えても。

注)

■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。

(エ) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、

(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

特定原材料とは「えび・かに(*)・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」です。

(*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。



使用商品

