

# クリスマス風 スコップケーキ



食物アレルギー  
配慮レシピ



## 材料 (4人分)

みんなの食卓「米粉のパンケーキ (メープル)」 (日)	1袋
豆乳ホイップクリーム	200ml
砂糖	30g
いちご (大きめ)	10個
ブルーベリー	15粒
バナナ	1本
ミント	適量
粉砂糖	適量
【米粉カスタードクリーム】	
豆乳 (無調整)	300ml
「1歳からのお好み焼粉米粉」 (オ)	30g
砂糖	45g
かぼちゃペースト	30g



## 作り方

- ① ボウルに1歳からのお好み焼粉米粉と砂糖をいれ、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冷ます。
- ③ 米粉パンケーキは、厚みが半分になるようにスライスし、さらに大きさを1/4に切る。バナナは1cmの輪切りにし、いちごは縦半分に切り、ハートの型で抜いた後、さらに厚みを半分にする。
- ④ 豆乳ホイップクリームと砂糖を入れたボウルを氷水にあて、冷しながら角が立つまで泡立てる。
- ⑤ 容器に米粉パンケーキと②のクリームとバナナ、くり抜いた残りのいちごを重ねて敷き詰め、表面を④の豆乳ホイップクリームで覆う。
- ⑥ ハート型のいちごとブルーベリーをのせてミントを飾り、粉砂糖をふる。

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) オタフクソーズ株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、(日) 日本八ム株式会社、(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

