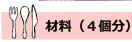


食物アレルギー 配慮レシピ





【米粉カスタードクリーム】	240g分
無調整豆乳	200cc
「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)	15g
砂糖(上白糖)	40g
かぼちゃペースト	20g
サラダ油	小さじ1
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(バナナ・ブドウ・キウイなど) (食べやすい大きさに切る)	適量
セルフィーユ(ミントでも)	少々

トライフル

つくり方

- ボウルにお好み焼粉米粉と砂糖を入れる。
- 無調整豆乳を少しづつ加えながらよく混ぜ合わせる。かぼ ちゃペーストも加えてよく混ぜたら目の細かいザルで濾す。 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
- がつくまで煮詰める。最後にサラダ油を加えてよく混ぜ冷ま しておく。
 - 個別の容器を用意し、底に②のカスタードクリームを敷く。 米粉のパンケーキメープル、カスタードクリーム、フルーツを彩
- り良くのせる。セルフィーユやミントを添えても。 *米粉のパンケーキが乾燥しないようにカスタードクリームを 添えてください。



使用商品





- 正)

 メニューレシビ内の()は企業名の略称です。
 (エ)エスエスケイフーズ、(オ)オタフクソース株式会社、(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「卵・乳・小麦・そば・落花生・<u>えび・かに(*)</u> 」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。