

トライフル



食物アレルギー
配慮レシピ



材料（4個分）

【米粉カスタードクリーム】	240g分
無調整豆乳	200cc
「1歳からの好み焼粉米粉」（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
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



作り方

- ① ボウルに好み焼粉米粉と砂糖を入れる。
無調整豆乳を少しず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。
- ② 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。
- ③ 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



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、(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「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」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。