かんてんクック顆粒でつくる

クック顆粒

牛乳消費レシ

ぷるんと美味しい♥カルピス寒天

電子レンジだけで作れる お手軽スイーツ♪



★4 人分(180ml のガラス容器 4 個分)

カルピス(原液)・・・I 00ml

A かんてんクック顆粒・・・2g

A ぬるま湯・・・I 00ml

牛乳···400ml

キウイ・・・1 個

◎作り方

【下準備】カルピス(原液)は常温に戻しておきます。

- ① 耐熱ボウルに A を入れて混ぜます。電子レンジ(600W)で 30 秒加熱してよく 混ぜたら、同様に | 分加熱します。 よく混ぜてかんてんクック顆粒をしっかりと溶 かします。
- ② 牛乳を電子レンジ(600W)で2分加熱し、①に少量ずつ加えて混ぜます。 時折 混ぜながら粗熱をとり、カルピス(原液)を加えさっと混ぜます。
- ③ ガラス容器に注ぎ入れ、冷蔵庫で | 時間ほど冷やし固めます。
- 4 しっかり固まったらキウイを 1cm 角程度に切り、③にのせます。

きほんの牛乳かん





◎材料

かんてんクック顆粒・・・2q

水···200ml

砂糖…30q

牛乳·・・I 00ml

みかんのシロップ漬け・・・適量

◎作り方

- ① みかんのシロップ漬けは、シロップをきって容器に入れておきます。
- 耐熱容器に水を入れ、かんてんクック顆粒、砂糖を加えて泡立て器でかき混ぜ ます。
- 電子レンジで加熱します。(目安:500w 約3分、600w 約2分30秒)
- 電子レンジからとり出し、約30秒かき混ぜます。牛乳を加えてさらにかき混ぜま
- ①に流し入れて粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑥ 食べやすい大きさに切って器に盛り付けます。

岡山店カレンダ

	日	月	火	水	木	金	±		
	1	2	3	4	5	6	7		
5	8	9	10	11	12	13	14		
_	15	16	17	18	19	20	21		
月	22	23	24	25	26	27	28		
	29	30	31	GW期間休業日 4/29(金)~5/6(金					

	日	月	火	水	木	金	±
				1	2	3	4
6	5	6	7	8	9	10	11
_	12	13	14	15	16	17	18
月	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30		

かんてんぱぱショップ岡山店

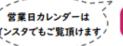
住所:岡山市北区平田101-101

TEL:086-242-5588

営業時間:平日 9:00~17:00 土曜・日曜:10:00~17:30

定休日:祝祭日

休業日





@kantenpp_okayama

岡山店HPはこちら→



4月から10月末まで日曜日も営業いたします