

かんてんクック顆粒でつくる

牛乳消費レシピ

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♪



◎材料

- ★4人分(180mlのガラス容器4個分)
- カルピス(原液)・・・100ml
- Aかんてんクック顆粒・・・2g
- Aぬるま湯・・・100ml
- 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。

- 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1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。
- 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。
- ガラス容器に注ぎ入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めます。
- しっかりと固まったらキウイを1cm角程度に切り、③にのせます。



顆粒タイプで溶けやすい◎

きほんの牛乳かん

フルーツを
たっぷり入れて



◎材料

- かんてんクック顆粒・・・2g
- 水・・・200ml
- 砂糖・・・30g
- 牛乳・・・100ml
- みかんのシロップ漬け・・・適量

◎作り方

- 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す。
- 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。
- 食べやすい大きさに切って器に盛り付けます。



岡山店カレンダー

| | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----|----|----|----|------------------------|----|----|----|
| 5月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| | 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 | 土 |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 6月 | | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| | 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

Instagramやってます♪



休業日

営業日カレンダーは
インスタでもご覧頂けます



@kantenpp_okayama

岡山店HPIはこちら→



4月から10月末まで日曜日も営業いたします