

# 寒天の豆乳がけレシピ

## 【材料】(約1食分)

- ・かんでんクック顆粒・・・2g
- ・熱湯(80℃以上)・・・200ml
- A [ 豆乳・・・100～200ml
- ・はちみつ・・・少々(お好みで)

## 【作り方】

- ① ボウルにかんでんクック顆粒を入れる。
- ② 熱湯を注ぎ、ダマにならないよう、すぐに約1分かき混ぜ溶かす。

※熱湯を先に入れるとダマがでやすくなります。

- ③ 容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ 固まったら、食べやすい大きさに切る。  
器に盛りつけ、Aをかける。  
はちみつで甘味を足してできあがり♪



＼こちらの商品を使いました！／



毎日のお料理に使いやすい！  
お湯でも電子レンジでも溶ける優れもの◎

かんでんクック顆粒 30g  
324円(税込)

## 岡山店カレンダー

	日	月	火	水	木	金	土
7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						

	日	月	火	水	木	金	土
8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			

かんで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  
Instagramでもご覧頂けます



@kantenpp\_okayama

岡山店HPはこちら→



4月から10月末まで日曜日にも営業いたします