

とろけるクリームわらび餅



◎材料 ★8～10 個分
 わらび餅の素…1 袋
 熱湯…350 ml
 付属のきなこ…1 袋
 ホイップクリーム(市販)…約 220 ml
 (泡立て済みのもの)
 つぶあん…適宜

／ こちらの製品を使います! ／



◎作り方

【下準備】

・ホイップクリームを約 3cm の大きさに丸く絞り、冷凍庫で 2 時間以上凍らせておきます。

-アレンジ- ホイップクリームに「つぶあん」を混ぜてもおいしいです♪

- ① 耐熱容器に熱湯 350ml を注ぎ、「わらび餅の素」を 1 袋入れ、泡立て器で丁寧にきき混ぜます。
- ② ラップをして電子レンジ(500w)で 3～4 分加熱します。
- ③ 電子レンジから出し、水で濡らしたテーブルスプーン等で全体を切るようにかき混ぜます。
- ④ ラップを用意し、③でつくったわらび餅の粗熱がとれたら、スプーンで手のひら大の大きさにのばします。
- ⑤ のばしたわらび餅の上に凍らせておいたホイップクリームをのせ、巾着のようにして包みます。
- ⑥ 30 分ほど冷蔵庫で冷やしたあと、きなこをまぶして形を整えます。

岡山店カレンダー

	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5	6
5	7	8	9	10	11	12	13
	14	15	16	17	18	19	20
月	21	22	23	24	25	26	27
	28	29	30	31			

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

岡山市北区平田101-101

☎086-242-5588

平日 9:00～17:00 / 土曜・日曜 10:00～17:30

定休日:祝日

GW休業:5月3日(水)～5月7日(日)

休業日

岡山店 Instagram



@kantenpp_okayama

岡山店 HP

