

## 明治メイバランスブリックゼリーで 桜もち風

### 材 料 (6人分)

- ◆ 明治メイバランスブリックゼリー  
ストロベリー味 . . . . . 1本  
杏仁豆腐味 . . . . . 1本
- ◆ 桜の葉の塩漬け(飾り) . . . . . 6枚

#### 使用商品

明治メイバランス  
ブリックゼリー  
ストロベリー味



明治メイバランス  
ブリックゼリー  
杏仁豆腐味



※盛りつけ例

#### 栄養成分 (1人分)

エネルギー	117kcal
たんぱく質	4.0g
脂 質	4.7g
炭水化物	14.7g
ナトリウム	62mg

## 作り方

- 1 明治メイバランスブリックゼリー ストロベリー味と杏仁豆腐味を湯せんで溶かし、2つの味をよく混ぜる。
- 2 カップなどに入れて半円形に冷やし固める。
- 3 カップから取り出し桜の葉で包み、器に盛りつける。

### ポイント

- 大量に作る時は型などに流し固めて、四角く切っても良いでしょう。
- ①の明治メイバランスブリックゼリーは、湯せんで溶かさずミキサーにかけても混ぜ合わせることができます。