

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。