

フルーツサンド (イチゴとみかん)



材料（4人分）

「みんなの食卓ふくら米粉パンスライス」(日) 「みんなの食卓米粉のパンケーキ(メープル)」(日) *お好みの方で。	} 全部で8枚	
イチゴ（1粒13g～15g）		4粒
みかん（Sサイズ75g位）		1個
【a】豆乳ホイップ	100g	
【a】砂糖	15g	
【a】レモン汁	小さじ1	



作り方

①	米粉パンはパッケージ記載の方法で解凍しておく。
②	ボウルに豆乳ホイップクリーム、砂糖、レモン汁を入れ、氷水にあてながら角が立つまで泡立てる。
③	米粉パンにクリームを塗り、パンの中心にイチゴを2個並べて置く。（みかんの場合は半分）
④	フルーツが隠れるくらいクリームを塗り、米粉パンをのせてラップに包む。
⑤	冷蔵庫で10分ほど冷やし、フルーツの断面が見えるようにラップごとカットする。 ※米粉パンは冷やし過ぎると固くなるので、ご注意ください。



使用商品



注)

■メニューレシビ内の()は企業名の略称です。

(エ) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

特定原材料とは「えび・かに(※)・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」です。

(※)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。