

Cherry Blossom



材料 (5人分)

- 甘酒...200ml
- 牛乳 or 豆乳...200ml
- ゼラチン...5g
- 砂糖...小さじ1~
(甘さ控えめ)
- 食紅 ... ごく少量 (数滴)

甘酒さくらプリン



作り方

- 1.牛乳 (または豆乳) を人肌程度に温める
- 2.ゼラチンを溶かす
- 3.甘酒と混ぜ、食紅で淡いピンク色に調整する
- 4.カップに注ぎ、冷蔵庫で固める

キッコーマン 豆乳飲料 さくら

ほのかな桜の香りで春らしさUP！
通常は無調整豆乳よりコクがあり、
すでに甘みがついているため
甘酒と合わせるとやや甘くなりやすいです。
お砂糖は味見しながら控えめに



ココが嬉しい ポイント

甘酒さくらプリン



 発酵食品の甘酒は、腸内環境を整えるサポートが期待でき、便秘がちな高齢者にもやさしい素材です。豆乳や牛乳で、たんぱく質やカルシウム補給にもつながります。

 淡い桜色とやさしい甘みが春らしさを演出。季節を感じながら安心して楽しめるおやつです。

 温めて混ぜて冷やすだけの簡単調理、ゼラチンで固めるなめらかなプリンは、舌でつぶせるやわらかさで嚥下機能低下にも配慮した高齢者向けレシピです。

Cherry Blossom