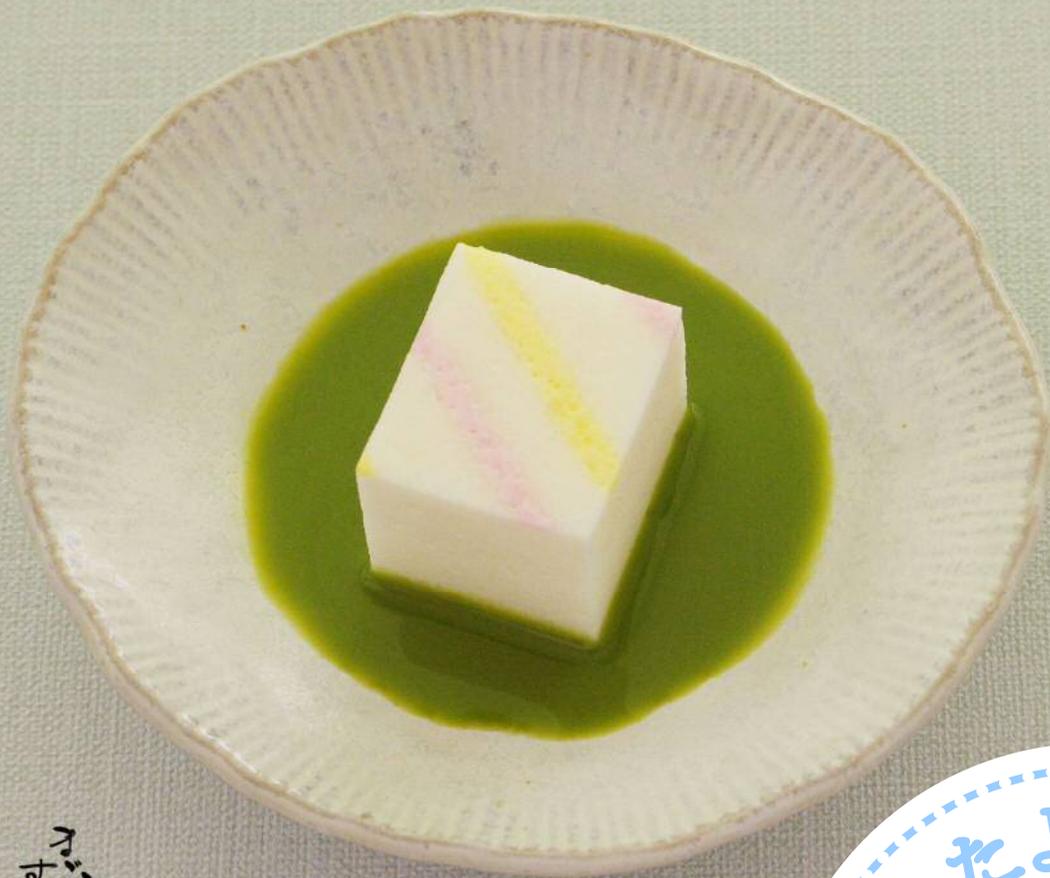


ほろにが

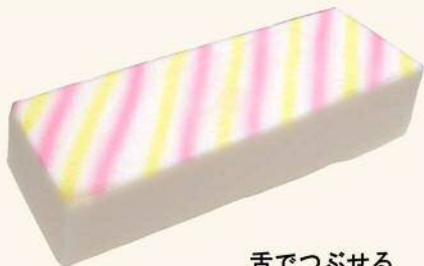


わたようかん
日和

ふわふわ抹茶

「わたようかん」を
冷たい抹茶に浮かべました

わたようかん
陽だまり



舌でつぶせる
やわらかさ

とてもやわらかい和菓子です。
凍結状態又は半解凍状態での
盛り付けをお勧めします。

材料(10人分)

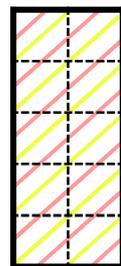
| | |
|---------|------|
| ・わたようかん | 1個 |
| ・抹茶 | 20g |
| ・湯 | 700g |

作り方

- ① 半解凍した「わたようかん」を10等分に切る。
(目安：1人1切れ)
- ② 抹茶は70~80℃の湯を少しずつ加えてダマがなくなるまで溶き、冷ます。
- ③ ②を軽く混ぜて器に注ぎ、①をのせる。

- * お好みでとろみをつけてください。
- * お好みで砂糖を加えてください。
- * 牛乳やホワイトチョコを加えた抹茶ラテもおすすめです。

10等分!



※噛む力、飲みこむ力には個人差がありますので、必要に応じて喫食時には介護者が付き添う等十分注意してお召し上がりください。