

あま〜い



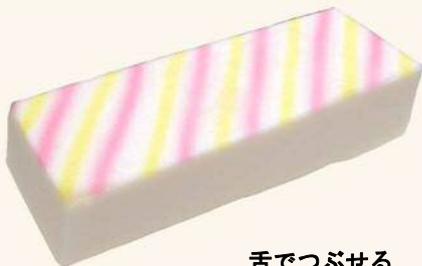
わたようかん
日和

スイーツ
すいーつ

チョコソースがけ

「わたようかん」と
チョコレートの出会い

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)

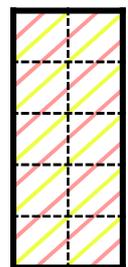
| | |
|----------|------|
| ・わたようかん | 1個 |
| ・ココアパウダー | 60g |
| ・砂糖 | 200g |
| ・牛乳 | 150g |

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 ココアパウダーと砂糖を混ぜ合わせた後、牛乳を少しずつ加えて混ぜ、弱火でつやが出るまで混ぜながら加熱する。
- ③ 冷ました②を器に注ぎ、①をのせる。

- * お好みでとろみをつけてください。
- * お好みで果物を添えてください。

10等分！



※嚙む力、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。