

香り豊か

わたようかん
日和

わたようかん
すいーつ

わたようかんカフェオレ

「わたようかん」で作る
冬にぴったりのデザートです

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)

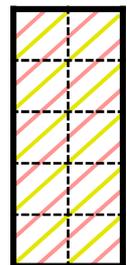
- ・わたようかん 1個
- ・インスタントコーヒー(粉末) 1.5g
- ・湯 25g
- ・牛乳 50g

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インスタントコーヒーを湯で溶き、温めた牛乳を加えて混ぜる。
- ③①を器に入れ、②を注ぐ。

- * 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。

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。