

かんたフェのゼリー



1. 小さじ1のお水でふやかしたゼラチンと「かんたフェ」1袋を100mlのお湯で溶く。  
2. 器に入れ、冷蔵庫で冷やす。好みで生クリームをトッピングしてもおいしい!

作り方

- お好みのかんたフェ 1袋
- ゼラチン 小さじ1/2
- お湯 100ml

材料 1人分

生クリームを飾るだけで「カフェ風スイーツ」の「さあがっ!」  
お好みのかんたフェでいろいろ楽しんで!

かんたフェのからいもち



1. かんたフェ以外の材料全てをお鍋に入れて、長く温めてから火にかける。
2. さらによく温めて半透明になってきたら、スプーンですくって小さなボール状にし、冷かにひたす。
3. ザルにおいて氷気を切り、「かんたフェ抹茶カプチーノ」1袋の2/3程度をまぶす。
4. 器に盛った後、さらに残りの「かんたフェ抹茶カプチーノ」をふりかける。

作り方

- かんたフェ(抹茶カプチーノ) 1袋
- 水 300ml
- 片栗粉 50g
- 砂糖 大きじ1

材料 2人分

ろんとした食感が暑い夏にぴったり!  
上級者扱いスイーツもかんたフェを使えば簡単にできちゃいます!

かんたん  
カフェ気分♪

いつでもどこでも  
かんたんカフェタイム♪

Cantafe  
かんたフェ

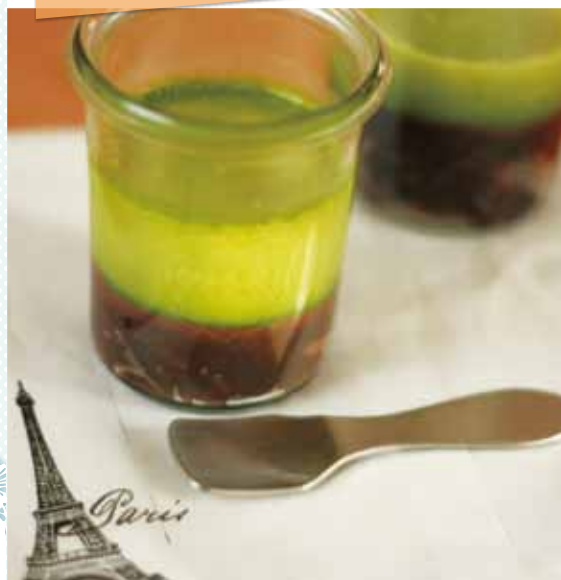


<http://www.brooks.co.jp/>



まめ本\*レシピ

ひんやりかんたフェの金時



市販のゆで小豆を使えば和スイーツもこんなに手軽に楽しめる♪  
持ち寄りパーティーにもぴったり!!

材料 4人分

- かんたフェ(抹茶カプチーノ) 1袋
- ゼラチン 小さじ1/2
- お湯 100ml
- 小豆(市販のゆで小豆)お好みで(約300g)

作り方

1. 小さじ1のお水でふやかしたゼラチンと「かんたフェ」1袋を100mlのお湯で溶く。
2. お気に入りのカップにお好みの量の小豆あんを入れて平に整える。
3. 2の上にゆっくり1を流し込み、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。