

Cantafé

- 1.食パンを8等分にカットし、ボウルに玉子・牛乳・砂糖をいれてよく混ぜる。
- 2.1にカットした食パンをよよく浸す。
- 3.フライパンにバターを溶かし、2をいれて軽く焦げ目がつく程度に焼く。
- 4.お好みの「かんだフェ」をフレンチトーストにふりかける。

作り方

- 食パン 適量
- 砂糖 適量
- 牛乳 適量
- 玉子(玉) 2個
- 食パン(6枚切り) 3枚
- お好みのかんだフェ 適量

材料 4人分

休日の朝食に選んだら、フレンチトーストもトッピングを変えたら、楽しみも倍増。キントキ素敵な1日が過ぎそうですよ。

かんだフェのフレンチトースト



かんだフェのアイスミルク



ほん

- 1.「かんだフェ」1袋を140mlのお湯で溶き、少し冷ます。
- 2.製氷皿に入れて、冷凍庫で約3〜4時間凍らせる。

作り方

- お湯 140ml
- お好みのかんだフェ 1袋

材料 4人分

お料理初心者でも作れちゃう簡単レシピ。お好みの形に凍らせれば、楽しさもアップ。食後のデザートにも！

Cantafé

いつでもどこでも
かんだんカフェタイム

まめ本*レシピ



大切な人と
自分へのご褒美に
手軽に美味しい
カフェタイムをお過ごしください。



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

コレからの季節にぴったりのゼリーに牛乳を注げばフルフルデザートが出来上がる。オシャレなのに簡単♪

材料 4人分

- お好みのかんだフェ 1袋
- 粉ゼラチン 2.5g
- 水 大さじ1
- 湯 100cc
- 牛乳 100cc

作り方

- 1.水に粉ゼラチンを振り入れふやかしておく。
- 2.ボウルに「かんだフェ」1袋とふやかしたゼラチンを入れ湯を注ぎ、よく混ぜ溶かす。
- 3.バットなど平たい容器に流し入れ、冷凍庫で冷やし固める。
- 4.3をサイの目に切り、器に盛り付けて牛乳を注ぐ。

かんだフェのゼリーミルク

Cantafé