

# かんたフェスルー



1. 材料を全てミキサーに入れて、よく混ぜる。
2. グラスに注ぐ。

## 作り方

- 水 40ml
- 氷 2.3カク
- お好みのかんたフェ 1袋

## 材料 1人分

お好みのかんたフェで冷たいスルーが簡単にできるのよやうにしたい!



# かんたフェ焼きメレンゲ



1. ホウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。
2. 1に半量の砂糖を加え、さらに泡立てる。
3. 2に残りの砂糖を入れ、さらに角が立つ位しっかりと泡立てる。
4. メレンゲを4等分にし、かんたフェ各種とそれぞれ混ぜ合わせる。
5. 絞り袋に入れて、オーブントーストの上に直径2cmの大きさに絞る。
6. 100度のオーブントーストで60分焼く。

## 作り方

- かんたフェ(各種) 6~8g程度
- 卵白 2個分
- 砂糖 100g

## 材料 約50個分

お口の中でスーッとしまじゅう極ウラスーッ。プレゼントにしても喜ばれること間違いなし!

いつでもどこでも  
かんたん  
カフェタイム♪



**Cantafé**  
かんたフェ

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



# まめ本\*レシピ

# かんたフェ♪かき氷

暑い夏はやっぱりこれ!  
市販のシロップに変化をつけたい時にも  
便利です!!

## 材料 2人分

- お好みのかんたフェ 1袋
- 練乳 適量
- 氷 適量

## 作り方

1. 器にかき氷を盛り、練乳をかける。
2. 1の上から再度かき氷を盛る。
3. かんたフェをたっぷり振りかける。

お好みであずきやきなこをトッピングしても♪

