

かんたフェのアイス



point 豆腐の水切りはよくしておきましょう！

1. 材料すべてをミキサーにかけ、厚手のビニール袋の上から揉む。
2. 冷凍庫で冷やし固め、途中で2、3度取り出し袋に入れる。

作り方

- お好みのかんたフェ 2袋
- 絹ごし豆腐 1丁(350g)
- 蜂蜜 30cc

材料 1人分

甘さが程良い
和風スイーツの
ハルシーデザート

かんたフェ抹茶もち



1. お餅を軽く水にくぐらせた後、電子レンジでやわらかくなるまであたためる。
2. やわらかくなったお餅に「かんたフェ抹茶カプチーノ」をからめる。

作り方

- かんたフェ抹茶カプチーノ 適量
- お餅 適量

材料

シカリシカリ感がたまらない！
和風スイーツの

かんたん
カフェ気分

Cantafe
かんたフェ



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

いつでもどこでも
かんたん
カフェタイム♪



まめ本*レシピ

かんたフェサクサクッキー



簡単サクサク！
おいしいクッキーはいかが？

材料 2人分

- お好みのかんたフェ 1袋
- 薄力粉 100g
- 砂糖 40g
- バター 40g
- サラダ油 30cc

作り方

1. 厚手のビニール袋にかんたフェ、薄力粉、砂糖を入れて混ぜる。
2. レンジでバターを溶かし、サラダ油を混ぜる。
3. 1に2を入れてよく混ぜる。
4. 生地が馴染んできたら袋の上からめん棒で伸ばし、お好みの型で抜く。
5. 170℃に熱したオーブンで15分焼く。
(オーブンによって焼き時間を調整してください)