

MANO WOMEN'S CLUB

FROM KITCHEN WITH LOVE



ICE CREAM

まのウィメンズクリニック ホスピタリティマネージャー・眞野さつきがご紹介します
私でも出来る からだもおいしい簡単 Sweets レシピ

春爛漫 4月は豆乳アイスクリーム

アレルギーが出にくい桜のつめたいSweetsです♪

RECIPES

材料

桜の塩漬け
豆乳ホイップ…50g
砂糖……………20g
豆乳……………50g
桜あん…………50g

- ①桜の塩漬けの塩を洗い、カットしておく。
- ②豆乳ホイップクリームに砂糖を入れ角が立つまで泡立てる。
- ③桜あんに豆乳を入れ、よくまぜ②に入れる。
- ④①を入れ軽く混ぜる。
- ⑤容器に入れて、冷やし固める。

レシピ提供

まのウィメンズクリニック

manowomensclinic.com

☎0568-36-0303 春日井市松新町2-5

産科・婦人科



MANO WOMEN'S CLINIC

