

MANO WOMEN'S CLUB

FROM KITCHEN WITH LOVE

6月は Grandma の味 黄桃とバナナの *Cobbler* コブラー



FRIARで
動画をチェック!



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

当院では、産後のDaily Special Sweetsとして、提供させて頂いております

RECIPE

☆フルーツ

黄桃の缶詰…1缶(1/5cut) バナナ…2本(3cm cut)
桃の缶詰…70g レモン汁…小さじ1 コーンスターチ…7g
シナモンやナツメグ、グローブなど(お好きなspice)

A

作り方

- ①お鍋にAの材料を全て入れ火にかける。
とろみがついたらOK!→耐熱皿へ
- ②ボールにBを入れ、オイルを回し入れ、
手ですり合わせたりしながらぐちゃっと混ぜる



- 少しづつMilkをそそぎ、混ぜる
- ③①のフルーツの上に、②の生地をのせる
 - ④170℃で20分焼く
- バニラアイスを乗せて召し上がれ〜



☆生地

小麦粉…120g 砂糖…大さじ2
ベーキングパウダー…小さじ1と1/4 塩…ひとつまみ
ココナッツオイル…45g Milk…80g

B

☆トッピング

バニラアイスクリームとシナモン

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

