

ふれあいニュース

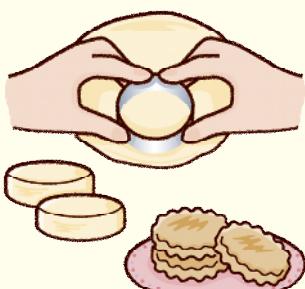
2014
10

秋の味覚でやんたんミニケーキ

秋は実りの季節。好みのフルーツと乳製品をたっぷり使った、ミニケーキのつくり方をご紹介します。

① スポンジを用意

市販のスポンジをほどよい厚さに切り、型でくりぬいて好みの形に。または市販のクッキー やビスケットで代用してもOK! 2~3段分用意しましょう。



② クリームを作る

生クリームが定番ですが、キッチンペーパーで水を切ったヨーグルトや、よく練ったクリームチーズなら、さっぱり味に仕上がります。



③ 成形する

ぶどう、栗、柿、梨、いちじく…好みのフルーツを用意して、スポンジ、クリーム、フルーツ…の順に重ねます。てっぺんは特にきれいに!



④ トッピングする

好みでココアや抹茶、碎いたナッツやシリアルなどをかけて彩り豊かに。甘みのバランス次第で、練乳やシロップなどもかけてもよいでしょう。



今月のヘルシーメモ

宅配専用商品



125ml

贅沢プレミアミルク

- ミルク本来のコクとまろやかな甘み
- 普通牛乳1本分のカルシウムとたんぱく質をぎゅっと濃縮
- 森永独自のビフィズス菌BB536を配合

おいしいドリンクでリラックス

秋は行事も多く、忙しい方も多いでしょう。たまにはおいしいドリンクでひと休みしませんか? コーヒーや紅茶に「贅沢プレミアミルク」をプラスすれば、ミルクのコクで極上の味わいに。ちょっと贅沢なリラックスタイムを楽しみましょう。

お届け価格: 140円(税込み)/1本

☆配達曜日に合わせて1本からお届けします。
☆通常の配達に合わせて、月数回のお届け等、ご希望を承りますので、お気軽にお問い合わせください!
☆お問い合わせ・お申込みは、お電話等でどうぞ