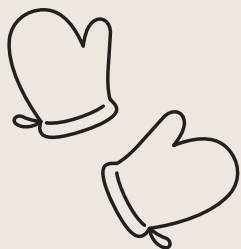
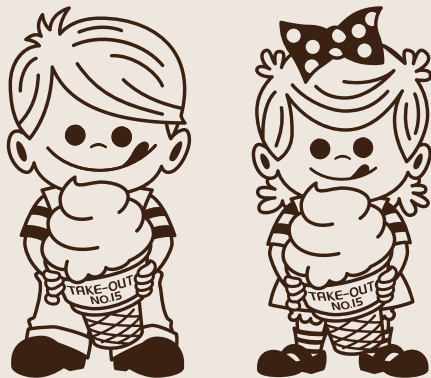


Recipe note



 NISSEI

<https://www.nissei-com.co.jp/>



日世の家庭用商品を使ってできる
スイーツ、フードメニューのカンタンレシピをご紹介します！



Recipe note 使用例

写真を貼ったり
イラストを描いたり
してね！

レシピ名

ワンハンドケーキ



調理時間



15分



1人前

材料

分量



コーンカップ	1個
ホイップクリーム	5g
黄桃 (缶詰)	1/5g
市販のスポンジケーキ	1/5g
ホイップクリーム	1/5g
苺またはキウイ	適量

作り方

POINT

- ① コーンカップにホイップクリームを絞り、カットした黄桃 (缶詰)、市販のスポンジケーキを盛り付けます。
- ② ホイップクリームを巻きつけるように絞り、ナイフなどで表面をならします。
- ③ 輪切りした苺またはキウイを貼りつけるように飾ります。

フルーツはその他バナナなど何でもOKです。はじめにホイップクリームを絞ることで、水分がコーンにうつるのを防ぎます。



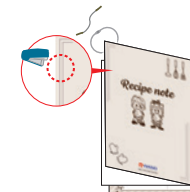
作り方



1 表紙と説明、中面を半分に山折りにします。



2 紐・リングで綴じる場合は、端をバンデで穴開けします。
(ホチキスで綴じる場合や、市販のクリアポケットファイルを使用する場合は穴を開ける必要はありません。)



3 穴に紐やリングを通して完成です。
その他、左端をホチキスでとめたり、市販のクリアポケットファイルに入れるなどしてファイリングしてください。