

## デザート 献立名： ビールゼリー

温度に関係なくとろみがつく「とろみ剤」を使って簡単にできる。  
ゆるいとろみで飲みやすい。ノンアルコールの特有の甘さが気になりません。

### ●材料 (2人分)

ノンアルコールビール … 1缶 (350ml)  
とろみ剤① …………… 1.3g (小さじ1)  
(ビール液体部分用)  
とろみ剤② …………… 1.0g (小さじ1弱)  
(ビールの泡部分用)



### ●作り方

- ① ノンアルコールビールは150mlと200mlに分ける。
- ② 150mlのビールはとろみ剤①を入れ、混ぜる。グラスなどの器に入れて冷やしておく。
- ③ 200mlのビールはボールに入れて、たっぷりの氷水にあてる。とろみ剤②を加えて、泡ができるまでよく混ぜる。泡立て器で空気を含ませるように混ぜる。
- ④ ②の上に③をのせる。

### ●栄養価 (1人分)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
13	0.2	0	0