

く り の ミ ニ パ フ ェ

材 料 (ミ ニ パ フ ェ 4 個 分)

* ぼろたんの甘露煮 6 個
* 生クリーム 50cc
* カステラ、蒸しパンなど . . . 2 ~ 3 切れ
* 金箔 少々

甘露煮の作り方は別ページをご参照
下さい。



作 り 方

生クリームを泡立て、好みで砂糖を加える。

甘露煮を裏ごしする。

カステラ等をサイコロ状に切る。

小ぶりのグラスにカステラを入れ、ぼろたんと生クリームを盛り、金箔を振る。