

コーヒーゼリー

【材料】（1個分）

★	インスタントコーヒー	1.5 g
★	パルスweet	3.5 g
★	湯	75 cc
*	ゼラチン	1.25 g
◎	生クリーム	10 g
◎	パルスweet	0.5 g
*	スライスアーモンド	0.5 g



【作り方】

- 1、材料を計量し、ゼラチンを水（分量外）でふやかし、レンジで加熱して溶かす。
- 2、★の材料をすべて合わせ、コーヒー液を作る。
- 3、2に1を入れ、器にうつして冷蔵庫で冷やし固める。
- 4、◎の材料でホイップクリームを作り、冷やした3の上にしぼり、アーモンドスライスをのせる。

【栄養価】

エネルギー量	48 kcal
糖質	0.3 g
ケトン比	2.9 : 1

（使用する商品によっては栄養量が異なる場合があります）