

基本のレシピは牛乳です。豆乳・低脂肪乳でもつくれますが、豆乳でつくと大豆特有の風味となり、低脂肪乳でつくとさっぱりとした味になります。

### マンゴープリンづくり方

#### ●材料(約5人分)

マンゴープリンミックス・・・1袋(70g)  
熱湯(沸騰した湯)・・・・・・250ml  
牛乳・・・・・・・・・・・・・・100ml

#### ●つくり方

1、ボウルに熱湯(沸騰した湯)250mlとマンゴープリンミックスを入れ、泡立て器でよく混ぜて溶かします(目安約1分)。

※よくかき混ぜて溶かさないと、固まりにくくなったり、ざらつきやすくなったりしますので、しっかりと混ぜてください。

2、牛乳100mlを加えて泡立て器でしっかりと混ぜ合わせます。

3、お好みの容器に流し入れ、粗熱がとれてから冷蔵庫で約1～2時間冷やし固めます。

●調理後はラップ材をかけて冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

#### ●ご注意

●開封の際に袋で手指を切らぬようご注意ください。

●熱湯を使用しますので、ヤケドには十分ご注意ください。

●この商品は熱源または火気のそばに近づけないでください。

●開封後は吸湿、虫害、においがつく等を防ぐため、一度に使い切ってください。

●調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いとは避けてください。

●牛乳の常温での長時間放置はお避けください。

### 無印良品 手づくりデザート マンゴープリン

●名称:マンゴープリンミックス●原材料名:砂糖、ぶどう糖、マンゴー粉末、植物油脂、デキストリン、乳糖、寒天粉末、コーンシロップ、カゼインカルシウム、乳清蛋白濃縮物、食塩、増粘剤(カラギーナン)、香料、着色料(カロチノイド)、乳化剤、リン酸Na、pH調整剤、カゼインNa、(原材料の一部に大豆を含む)●内容量:70g●賞味期限:表面上部に記載●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。●販売者:株式会社良品計画RU12 東京都豊島区東池袋4-26-3

本品に含まれるアレルギー物質 **小麦、卵を含む製品と共通の設備で製造していますので、ご注意ください。**

|           |               |
|-----------|---------------|
| 乳<br>milk | 大豆<br>soybean |
|-----------|---------------|

万一お気付きの点がございましたら、下記お客様室又は、お買上げの店までお問い合わせください。

株式会社良品計画お客様室電話 0120-14-6404

インターネットアドレス <http://www.muji.net>

日本製 MADE IN JAPAN



#### 栄養成分値(1袋70g当り)

|       |         |
|-------|---------|
| エネルギー | 290kcal |
| たんぱく質 | 1.0g    |
| 脂質    | 5.4g    |
| 炭水化物  | 59.4g   |
| ナトリウム | 116mg   |



袋:PE、M、PET