

乾パンの アレンジメニュー スコップティラミス

材料（10人分）	分量
乾パン	100g
熱湯	100ml
インスタントコーヒー	大さじ4
クリームチーズ	200g
生クリーム	200ml
砂糖	30g
ココアパウダー	少々



栄養量（1人分）

エネルギー	202kcal
たんぱく質	3.4g
脂質	15.7g
炭水化物	14.1g
食塩相当量	0.3g

（日本食品標準成分表2020年版（八訂）にて算出）



①乾パンを細かく砕く。



②コーヒー液を作り、①と混ぜる。



③クリームチーズをクリーム状にする。



④生クリームに砂糖を加えて泡立てる。



⑤③に④を数回に分けて加え混ぜる。



⑥容器に②と⑤を交互に詰める。



⑦1時間冷蔵庫で冷やし、ココアパウダーをふるう。



⑧1人分ずつ盛りつける。