

# 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。