



Hello Green EVERY × FMK パンゲア!

ハローグリーンエブリーキッチンスタジオ

FMKパンゲア 毎週火曜日 13:40頃から オンエア

フードアナリストおすすめ



健康ふ"どう酢
BIWAMIN
ビワミン



薄めて
飲んでもok!



ふわふわ

ビワミンは子供から大人まで Good!!

人工着色料、酸化防止剤、保存料など使用していません

安心!! 安全!!

美容と健康を心がけている方、外食が多い方
お酒をよく飲む方、疲れた方
ダイエットにも!!

あっさり

ビワミンでクース

6コ分

材料2種で作す

- 米粉ゼラチン 5g
- 水 大さじ1
- 卵黄 1コ分
- 生クリーク 150ml
- 卵白 1コ分
- さとう 大さじ1
- レモン汁 大さじ1
- ビワミン 100ml

1. ビワミンを火にかけ、水でふやかしたゼラチンを加えます。ゼラチンが完全に溶けたらレモン汁を加えます。
2. 卵黄を混ぜ、1を少しづつ加え冷やして、トロンとなったら生クリークをかき混ぜる。あわをたてた卵白にさとうを加え混ぜる
3. しっかり混ぜたら、クースなどに流し入れ、冷やし固める

ポイント!!
ビワミンは、卵黄や乳成分が4-20とあり、アレルギーの方でも安心して飲んでいただけます