

ハニーローザのパオパオピン



Point

台湾で食べてとても美味しかった、シャーベットのようなジェラートのようなかき氷（パオパオピン）をアレンジしてお作りしました。ハニーローザの濃厚な甘みとみずみずしさをキウイの酸味がハニーローザの美味しさを引き立ててくれる味わいに仕上げました。

簡単にすぐできるのに、美味しくて子供たちが大好きなおやつです。コンフィチュールの新しい食べ方として、とてもおすすめです。また、お好みで他のコンフィチュールやフルーツでもアレンジ可能になっています。

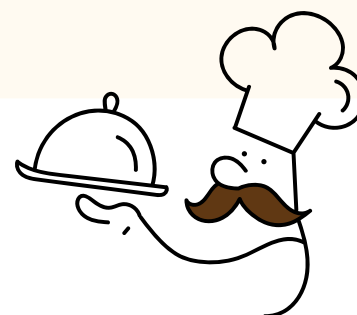
調理時間：3分

分量：2人分

対象食材：キウイ、ハニーローザコンフィチュール

材料・分量・作り方

ハニーローザコンフィチュール 60g
氷 200g
キウイ 1個



- ① 氷とコンフィチュールをミキサーに入れて回す。
- ② カットしたキウイを混ぜて盛り付け、上に少量のコンフィチュールをのせて完成。