

# 電子レンジで超簡単 パン粥ゼリーの作り方

お粥ばかりではなく、嚥下食でもパンが食べたい！と思いませんか？  
電子レンジで加熱するだけで簡単に作れる“パン粥ゼリー”の作り方をご紹介します。

## パン粥ゼリーの作り方

### ●用意するもの

・そく粥つるり 15g ・パン粉 15g ・牛乳 150mL ・砂糖 6g

### ●作り方



①大きめの耐熱容器に材料を入れ、よく混ぜ合わせる。



②電子レンジ（600W）で約1分加熱する。



③粗熱をとりゼリー状に固まったら、パン粥ゼリーの完成！



盛り付けの工夫次第で、ケーキにもアレンジできます！ぜひお試しください♪

動画で  
作り方を  
チェック！



## 使用している製品



ミキサーいらずで“そく”お粥。熱湯に入れて混ぜるだけで、なめらかなお粥ゼリーが作れます。

公式通販は  
こちら

WEB  
で

<https://nutri-shop.jp>

便利で  
おすすめ  
[インターネット]  
24時間受付

ニュートリーショップ

検索



電話  
で

☎ 0120-200-181

[電話]9:00～17:00受付  
※土日祝日・年末年始・お盆を除く

NÜTRI: ニュートリー株式会社