



Milk Cross Station



札幌ベルエポック
製菓調理専門学校

カフェ科学生考案レシピ



ラッシー風

レモンハスカップ



材料 (2杯分)

牛乳氷	50g
牛乳	180ml
ハスカップ	50g
練乳	20g
ガムシロップ	10g
蜂蜜	6g
ヨーグルト	15g
レモン汁	5ml
氷	60g

【飾り】

レモン	2切れ
ミント	2枚
ヨーグルト	10g

作り方

- ①牛乳を冷凍して牛乳氷をつくっておく。
- ②①とその他の材料を全てミキサーに入れ攪拌する。
- ③カップに注ぎ、ヨーグルト、レモン、ミントを飾り完成。

主催／北海道牛乳普及協会 ホクレン農業協同組合連合会

協賛／北海道産青果物拡販宣伝協議会 特別協力／札幌ベルエポック製菓調理専門学校

コラボドリンク1杯無料!

期間中に抽選で50名様にプレゼント!

キャンペーン期間／7月2日(月)まで

@milkxstation

- ① ミルククロスステーションのTwitterアカウントをフォロー
- ② ミルククロスステーションのキャンペーンツイートをリツイートして応募完了。