



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



小松菜ほうれん草の リーフスムージー

材料 (2杯分)

牛乳氷	100g
牛乳	40ml
小松菜	15g
ほうれん草	15g
水	60ml
りんご	100g
りんごジュース	40ml
ガムシロップ	20g

【飾り】

クラッシュナッツ	5g
----------	----

作り方

- 1 牛乳を冷凍して牛乳氷をつくっておく。
- 2 小松菜とほうれん草はゆでて細かく切り水と混ぜ合わせ冷凍する。
- 3 りんごを皮付きのままひと口大に切る。
- 4 ①と②と③と牛乳、りんごジュース、ガムシロップを入れ攪拌する。
- 5 カップに注ぎ、クラッシュナッツを飾って完成。

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

ミルククロスで検索 Q

- 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。