



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



とろとろ長いも ミルクシェイク



材料 (2杯分)

牛乳	140g
長いも	100g
生クリーム(乳脂肪分35%)	100g
グラニュー糖	50g
【飾り】	
ミント	2枚

作り方

- ① 長いもをおろし金でとろろにする。
- ② 生クリームにグラニュー糖を入れて、ツノが立つまで泡立てる。
- ③ ①に②を加えてすり混ぜて、冷凍する。
- ④ ③と牛乳をミキサーに入れ、攪拌する。
- ⑤ カップに注ぎ、ミントを飾って完成。

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

- 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。