

2470ハビッツって
飲むだけじゃない!



2470ハビッツ アレンジレシピ

トースターで作る! 簡単もちもちパン風



このレシピで使うのは
2470ハビッツ オリジナル!

材料(約7個分)

- 強力粉 100g
- 2470ハビッツ オリジナル 小さじ2~大さじ1
- 砂糖 小さじ2~大さじ1
- 塩 ひとつまみ
- ドライイースト 小さじ1/2くらい
- ぬるま湯 80~90ml
- オリーブオイル または 米油 小さじ2

甘めが好きな方は、
はちみつ小さじ1~2を
プラスしてもおすすめです♪



できあがり!



もちもち
食感♪

作り方

- 1 ボウルに、強力粉・2470ハビッツ・砂糖・塩・ドライイーストを入れて混ぜます。



- 2 ぬるま湯とオイルを加えて、ゴムベラでぐるぐる混ぜます。こねなくても大丈夫! 少しベタっとするくらいがもちもちのポイント♪



- 3 ラップをして、30~40分ほど置きます。生地が少しふくらんだらOK。大きくふくらまなくても大丈夫です😊



- 4 アルミホイルや耐熱容器に生地を入れます。丸めてくっつけると、ちぎりやすいですよ♪ 厚みは2~3cmくらいにすると、トースターでも火が通りやすくなります。



- 5 トースターで焼きます。温度設定がある場合は、160~170℃で18分 最初はアルミホイルをかぶせて、じっくり焼きます。



ホイルを
かぶせて
じっくり~

- 6 表面の様子を見ながら、最後にホイルを外して2~4分こんがり焼き色がついたら完成です★

※ 上だけ焦げそうな時は、もう一度アルミホイルをかぶせて追加で3~5分。竹串を刺して、ベタっとした生地がつかなければ焼き上がりです。



食べ方アレンジ

バターをのせると
じゅわっと幸せな味に。



はちみつをかけると、
ちょっとおやつ感覚に。



クリームチーズを
添えると、朝カフェみたいな
雰囲気になります😊



ひとこと

2470ハビッツ オリジナルを使った、
飲むだけじゃない「食べる2470」アレンジ。
混ぜて、置いて、焼くだけ。
トースターで気軽に作れるので
忙しい朝にもぴったりの、
もちもちパン風レシピです😊



2470ハビッツって
飲むだけじゃない!



2470ハビッツ アレンジレシピ

混ぜて焼くだけ! 簡単ザクザククッキー



混ぜて、形をととのえて、焼くだけ!
オートミールと2470ハビッツで作る、
ザクザク食感が楽しいクッキー風アレンジ。
小腹がすいた時のおやつにもぴったり♪

このレシピで使うのは
2470ハビッツ オリジナル!

材料 (約7~8枚分)

- 2470ハビッツ オリジナル 大さじ2
- オートミール 大さじ3
- 純ココアパウダー 小さじ1
- はちみつ 大さじ1
- オリーブオイル 小さじ1
- 牛乳 または 豆乳 小さじ1~2

※型が作れるかたさまで
少しずつ調整

材料は
これだけなんです~!



できあがり!

ザクザク
食感♪

作り方

- 1 材料を
全部まぜる



- 2 生地をまとめて
形をととのえる



- 3 天板やトレイに
並べる



- 4 オープンや
トースターで焼く



目安: 170℃で15分前後
(トースターの場合は様子を見て♪)

- 5 こんがり焼けたら
できあがり!



ポイント

- ✓ ザクザク食感が楽しい♪
- ✓ ココアの風味で食べやすい
- ✓ 小腹がすいた時のおやつにも◎



ひとこと

2470ハビッツで作る
簡単・おいしい・楽しい!
毎日のおやつ時間にも
おすすめのクッキーアレンジです♪

