



口味

与实物一样的味道

只需用水便能完成!

致家长

因本品由儿童自己制作会很困难，
所以请务必在家长的帮助下完成。

本商品不使用
合成着色剂·防腐剂，
而是使用天然着色剂。
仅使用有安全保障的原材料。

保存料
合成着色料

ゼロ



浏览网站享受更多的乐趣吧。

<http://www.nerune.jp/>

甜甜圈的做法

- 把手洗干净再开始做!
- 请在杯子中准备好水!
- 把袋子里的东西都拿出。
然后将袋子整齐展开，以便在上面开心地制作甜甜圈。
- 请按照图片所示，使用剪刀将托盘剪开。

全
套
内
容

盒子	小勺	*有2种托盘可供选择,实物可能与图片或照片有所不同。					饼干碎	装饰糖	压缩袋1个
		牛奶甜甜圈	可可甜甜圈	香草酱	草莓酱	巧克力酱			
		カスタード生地のもと	ココア生地のもと	バニラソースのもと	イチゴソースのもと	チョコソースのもと	クランチ		しぼり袋



三角杯中水量的计量方法



需要准备的方便物品
湿巾

在揉面团时,如果发现沾手,
可以使用湿巾将手擦拭干净。

- 先读做法再开始做!
- 甜甜圈纸上也写着做法呢,请好好看一看哦!

1 开始制作甜甜圈!

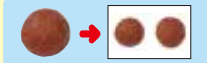
请先在盒子『♪』部位圆圆的、凹下去的地方加入水。然后将『牛奶甜甜圈』放到里面搅拌均匀。

使用小勺一边按压一边搅拌,直到甜甜圈初步成形。然后,用手将面团捏匀搓圆。
将面团分成2块,放到内包装袋上面。

下面,开始做可可甜甜圈。
请先在盒子『♪』部位圆圆的凹下去的地方加入水。然后将『可可甜甜圈』放到里面搅拌均匀。接下来请按照与『A』相同的步骤进行操作。

将捏圆的甜甜圈按到盒子的甜甜圈模型中,做出甜甜圈形状。轻轻按住盒子的后边部分,将甜甜圈取出。请将做好的甜甜圈摆放到『内包装袋』中!

- *将牛奶甜甜圈与可可甜甜圈搅拌均匀后,便可以做出混合甜甜圈啦!
- *注意如果不好取出时,可以使用小勺把甜甜圈取出。



2 开始制作香草酱!

请先在盒子『♥』的部位中放入『香草酱』。然后,加入三角杯1杯的水搅拌均匀。

3 开始制作草莓酱!

请先在盒子『★』的部位中放入『草莓酱』。然后,加入三角杯1杯的水搅拌均匀。

4 开始制作巧克力笔!

请先在盒子『♪』的部位中放入『巧克力酱』。然后,加入三角杯1杯的水搅拌均匀。将压缩袋向上翻折起来,使用小勺将『巧克力酱』放到里面。如图片所示,将袋子的上边扎紧,并用剪刀将下边的边角部分稍微剪去一角,『巧克力笔』便做好了。
*注意边角剪得越小越容易装饰哦!

5 开始制作装饰!!

请将香草酱、草莓酱、巧克力笔、装饰糖以及饼干碎等自由组合,做出可爱的甜甜圈。

