



맛  
**푸딩맛**

물만 있으면  
 만들 수 있어요!

보호자분께:  
 어린이가 혼자서 만들기는 어려울 수  
 있으니 보호자가 도와주세요.

이 제품은 천연착색료 이외에  
 합성 착색료 · 보존료는 사용하지  
 않았습니다.  
 안전이 검증된 재료만을 사용했습니다.



해피리틀 사이트 <http://www.nerune.jp/>를 보고 더욱 다양하게 즐겨주세요.

손을 깨끗이 씻은 후 만드세요!  
 컵에 물을 준비합니다.

**내용물**

푸딩믹스, 바닐라 크림믹스, 과일 젤리 믹스, 체리 젤리 믹스, 푸딩 소스믹스

1장

스푼

봉지를 열어 내용물을 모두 꺼냅니다.  
 봉지를 반듯하게 펼쳐서 '푸딩 시트'를 만듭니다.  
 그 위에서 과자를 만듭니다!

**1 트레이 떼어내기!**

푸딩 모양들, 과일 모양들, 계량 컵, 체리 모양들

절취선

그림과 같이 트레이를  
 순서대로 떼어냅니다.

**2 푸딩 만들기!**

푸딩 모양들 옆에 있는  
 선까지 물을 붓습니다.  
 여기에 '푸딩 믹스'를 넣고  
 스푼으로 정성스럽게 80  
 회를 저으며 섞어줍니다.

80회  
 저어주세요

※ 덩어리가 생기면 풀어주세요.  
 ※ 10분 정도 기다리면 굳어집니다.

**3 바닐라 크림 만들기! Step1**

트레이를 뒤집고, 사진과  
 같이 '바닐라 크림 믹스'를  
 세워 놓습니다.  
 봉투 ①의 선을 가위로  
 잘라내고 봉지의 입구를  
 벌립니다.

**4 바닐라 크림 만들기! Step2**

1잔

봉지 안에 물을 1잔 넣고  
 스푼으로 잘 섞습니다.

※ 봉지 안쪽에 남아있는  
 가루도 잘 녹여주세요.

※ 트레이에서 떼어내고, 절선  
 ②③④ 순으로 집어주세요.

**5 과일 젤리 만들기!**

1잔

'1' 트레이에 '과일 젤리  
 믹스'를 넣습니다.  
 여기에 물을 1잔 넣고,  
 60회 정도 저어서 잘 녹입니다.

60회  
 저어주세요

그것을 스푼으로 떠서 3  
 개의 과일 모양들에  
 조심스럽게 넣습니다.

※ 5분 정도 기다리면 굳어집니다.

**6 체리 젤리 만들기!**

1잔

30회  
 저어주세요

체리 모양들에 '체리 젤리  
 믹스'를 넣습니다.  
 여기에 물을 1컵 넣고,  
 30회 잘 저어 줍니다.

※ 5분 정도 기다리면 굳어집니다.



**7 데코레이션 하기!**

1 푸딩 꺼내기  
 푸딩 모양들의 화살표 부분에  
 스푼을 살짝 집어 넣어  
 살짝 틈새를 만듭니다.  
 모양들을 '푸딩 시트'  
 위에서 뒤집어 푸딩을  
 꺼냅니다.

2 푸딩 소스 만들기  
 푸딩 모양들에  
 '푸딩 소스 믹스'를 넣습니다.  
 여기에 물을 1잔 넣고 잘  
 섞습니다.  
 걸쭉해지면 푸딩에 부어주세요!

3 젤리 꺼내기  
 젤리 모양들!

4 바닐라 크림 짜기  
 봉지 아래를 가위로  
 둥글게 잘라냅니다.  
 푸딩에 크림을 짜요!

5 마무리 하기  
 푸딩 시트 위에  
 웨하스를  
 좋아하는 크기로  
 자릅니다.

완성!  
 토핑과 웨하스를  
 올리면 완성!

