



맛
 진짜와 똑 같은 맛

**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.

保存料
 合成着色料
 ゼロ

해피키친 웹사이트를 보고 더욱 다양하게 즐겨주세요. <http://www.nerune.jp/>

만드는 방법

- 손을 깨끗이 씻은 후 만드세요!
- 컵에 물을 준비합니다.

1 트레이를 가위로 잘라 떼어냅니다!

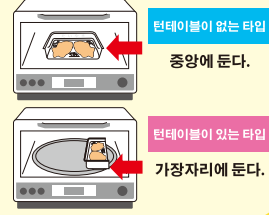


스푼이 더러워지면
 티슈 등으로 닦아주세요!

봉지를 열어 내용물을 모두
 꺼냅니다.
 봉지는 "작은 접시 시트"가
 됩니다!
 그 위에서 과자를 만듭니다.

먼저 만드는 방법을
 읽은 후 시작하세요!

붕어빵 모양틀을 놓는
 위치에 주의하세요.



내용물

트레이	스푼	꼬챙이	컵
딸기 젤리 믹스	떡 믹스	붕어빵 반죽 믹스	
초코크림 믹스	미타라시 소스 믹스	라무네 믹스	

2 딸기 젤리 만들기



3 떡 만들기



**※트레이 옆에 있는 선까지
 물을 넣습니다.**

여기에 『떡 믹스』를 넣고
스푼으로 누르면서 잘 섞어
 줍니다.
 멎치면 『작은 접시 시트』에
 모두 꺼내서, **손으로 눌러가며**
30회 정도 반죽합니다.
 다 되면 같은 크기로, 2개로
 나눕니다.

1 딸기 참쌀떡용

1개는 『작은 접시 시트』에 있는
 『딸기 참쌀떡 키』에 맞춰서
 눌러 줍니다.

2 미타라시 경단용

또 하나는 『경단의 크기』에
 맞춰서 3개로 나누어 둥글게
 만듭니다.
 『작은 접시 시트』에 잠시 놓아둡니다!

4 붕어빵 만들기



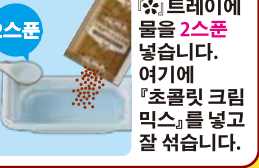
※트레이에 물을 4스푼 넣습니다.

여기에 『붕어빵 생지 믹스』를 넣고, **기포가
 없어질 때까지** 잘 섞은 후, 오른쪽과 왼쪽의
 붕어빵 모양틀 옆에 있는 선까지 넣습니다.
 트레이 바닥을 평평한 곳에서 10회 **톡톡
 쳐서 공기를 빼고**, 모양을 전체에 반죽을
 골고루 펼칩니다. 이것을 전자레인지에
 가열합니다.
※ 완성되면 식혀 둡니다.

※전자레인지의 와트수와
 가열 시간 기준

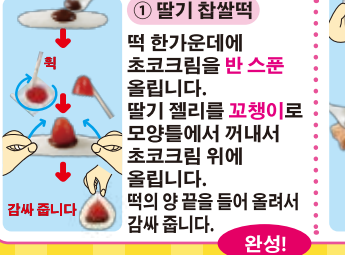
500W 약 40초
600W 약 30초
 ※가열 시간은 기종이나 가열
 상황에 따라 조절이
 필요할 수 있습니다.

5 초코크림 만들기



※트레이에
 물을 **2스푼**
 넣습니다.
 여기에
 『초콜릿 크림
 믹스』를 넣고
 잘 섞습니다.

6 마무리하기!



2 붕어빵

붕어빵 주위의
 찌꺼기를 털어내고,
 모양틀의 뒤를 살짝
 눌러서 꺼냅니다.
 잘 떨어지지 않을
 때는 꼬챙이를
 사용하세요!
 그 사이에 초코크림을
 바릅니다.

3 미타라시 경단

오른쪽 붕어빵 모양틀에
 물을 **2스푼** 넣습니다.
 여기에 『미타라시소스
 믹스』를 넣고 섞습니다.
 경단을 꼬챙이에
 꽂아줍니다.
 모양틀 위에서
 돌리면서 스푼으로
 소스를 바릅니다.

4 라무네

시트 만드는
 방법을 참고하여
 라무네 컵을 만들어
 보세요.
1cm 정도
 컵 위로부터 1cm 정도
 아래까지 물을
 넣습니다.
 여기에 『라무네 믹스』를
 넣고 잘 섞습니다.
 작은 접시
 시트에 올려주세요!

! 칼슘 농도가 높은 미네랄 워터(경수)로는 잘 만들어지지 않을 수
 있으므로 사용하지 마십시오.