

# いろんなアレンジでフラフをたのしんで!

もうやみつき!

## フラフとピーナッツバターサンドイッチ

アレンジレシピ  
アメリカの定番  
fluffernutter

## みんなだいすき! フラフヌター♥

フラフとピーナッツバターをサンドしたら、フラフヌターのできあがり!  
フラフヌターフロスティングもお試しを!



### フラフヌターフロスティングのつくりかた

- ① 小さいボウルにフラフ、ピーナッツバター、バターを加え、ハンドミキサーで低速でよく混ぜ、中速にしてさらに混ぜる。
- ② 粉砂糖を加え、その後、牛乳とバニラエッセンスを加える。
- ③ フラフヌターフロスティングの完成。

材料

フラフ	1カップ
ピーナッツバター	1/2カップ
バターorマーガリン	60g
バニラエッセンス	小さじ1/4
塩	小さじ1/4
粉砂糖	1と1/3カップ

# fluff + PEANUT BUTTER

## フラフは3つのフレーバー♥

お好みやアレンジに合わせて、それぞれのフレーバーをおたのしみください!



### バニラ 213g

一番人気の定番バニラ味。  
ピーナッツバターと  
フラフを塗る  
「フラフヌター」が  
伝統的な食べ方です。



### ストロベリー 213g

ふわっとイチゴが香る  
さわやかなフレーバー。  
ケーキやクッキーなど  
スイーツにぴったり。  
合成着色料不使用。



### キャラメル 213g

コクのある甘さの  
キャラメルフレーバー。  
パンやクッキーに塗るだけで  
キャラメルとマシュマロの  
食感がベストマッチ。

## たのしみかた いろいろ♥

塗る

かりかりに焼いた  
トーストに塗れば、  
クリームがふんわり  
とろけます。

浮がる

コーヒーやココアなど  
ドリンクの上に  
のせるだけで  
ワンランクアップ。

混ぜる

ケーキやパイ、  
クッキーなどの  
スイーツの材料に。  
表面はさくっと、中は  
アイスと混ぜても、

焼く

パンを焼く前に塗って  
トーストすれば、  
表面はさくっと、中は  
ふんわり食感に。

添える

ホイップ代わりにケーキや  
フルーツに添えて。

総輸入販売元

フロンティア物産株式会社 [www.frontier-bussan.com](http://www.frontier-bussan.com)

本社：〒541-0059 大阪市中央区博労町1-7-16 CST大阪ビル2F Tel.06-6264-3137

東京支店：〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿4-5-23 ルイシャトレ恵比寿 806号 Tel.03-5449-6146