

おせちの合間に

## 牛乳寒天

ちびっ子スイーツ

『牛乳寒天』の作り方

(材料)

- 粉寒天 4g
- 牛乳 200cc
- 砂糖 大さじ……………1
- 缶詰 ミカン缶……………1
- 黄桃缶……………1
- パイナップル缶…1
- ナタデココ……………1



作り方

- ① 水 300cc に寒天を入れ混ぜながら火にかける。  
沸騰してから「砂糖大さじ1 入れ」1 分程度混ぜ続ける。
- ② 火を止め牛乳 200cc を入れ器に流し込み冷蔵庫で冷やし固める。(約 1 時間程)
- ③ 固まったらさいの目に切り込みを入れる。
- ④ 缶詰めの果物は食べやすい大きさに切る。(汁はシロップとして使うので取っておく)  
※お好みですがミカン缶、ナタデココの汁は甘くないので不向きかもしれません。
- ⑤ ③の上に ④を乗せ汁をかければ出来上がり。(お正月)



ホッと一息!