



牛乳かんてん



材料（4 個分）

水 150g	粉寒天 2g
三温糖 30g（大さじ3強）	牛乳 150g

作り方

- ① 水に粉寒天を加えて焦がさないように加熱し、1～2分間沸騰させて火を止める。
- ② ①に三温糖を入れて溶かし、牛乳を加えてよく混ぜる。
- ③ カップに流し入れ粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

★お好みの果物を入れて固めたり、ソース、ジャムをかけたりしても美味しく召し上がれます