

# ぎゅうにゅうかんてん つく かた 牛乳寒天ゼリーの作り方

## ①材料と道具を準備

### ●材料を準備 4人分



- 水：150ml
- 粉寒天：小さじ1 (約2g)
- 牛乳：300ml
- 砂糖：大さじ2～
- バニラエッセンス：数滴
- トッピング：お好みで ゆであずき適量



### ●道具を準備

- ゼリーの型になるもの：プリンカップ、湯のみ茶碗、バットなど
- 16cmの鍋(もっと小さくてもよい)
- あら熱をとるための水を入れるボウル
- 混ぜるためのヘラ
- すくうためのおたま、レードル
- 牛乳の量をはかる計量カップ
- 粉寒天や砂糖の量をはかる計量スプーン



## ②鍋に水と粉寒天を入れて煮る

- 鍋に150mlの水を冷たいまま入れる
- 小さじ1の粉寒天を入れる
- 火をつけ、沸騰させて溶かす

沸騰したあと、火を弱めながら1～2分はしっかり混ぜて溶かす

★ポイント：しっかり沸騰させて粉寒天を溶かしきること！

## ③砂糖を入れて溶かす

- 火を弱めて、砂糖大さじ2を入れる
- 砂糖が溶けきったら火を止める



ポイント



#### ④牛乳、バニラエッセンスを入れる

- 牛乳300mlを入れて混ぜる
- バニラエッセンスを数滴加える



#### ⑤あら熱をとる

- 牛乳を入れたことにより、温度は下がっているが、熱い場合はボウルに冷たい水を入れ、それに鍋をつけて、あら熱をとる

#### ⑥型に入れて冷やす

- 液を鍋から注ぎやすい容器に移しかえ、カップの中に入れる
- こぼれないようにラップで包むなどふたをする
- 冷蔵庫で1時間くらい冷やす



#### ⑦お皿に取り出す

##### ★ポイント：

竹串やつまようじを使い、  
カップに空気を入れると取り出しやすい



ポイント



- お好みでトッピング



ゆであずきをトッピング  
してみました！

