

2019年10月26日開催 一人暮らし応援！料理教室 レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【濃厚牛乳みかん寒天】

<材料>一人分

牛乳	350 g
上白糖	13 g
練乳	40 g
粉寒天	4 g
みかん缶詰	30 g

<作り方>

- ①みかんを削ぎ切りにして2分割にする。
- ②鍋に牛乳と粉寒天を入れ、中火で熱しながら、1~2分沸騰させ(ここ大事!)、溶かします。
- ③②に砂糖・練乳を加え、溶けるまで加熱する。
- ④型に①を敷き詰め、③を茶漉しでこしながら流しいれる。
- ⑤粗熱をとってから、冷蔵庫に入れ、約2時間冷やし固める。粗熱をとりすぎると、固まり始めるので、要注意
- ⑥型から出して、切り分けて、器に盛り付ける。

