



簡単レシピ

フルーツ牛乳寒天



暑い時期にぴったり、後味さっぱりデザートです♪

コツ・ポイント

牛乳を容器に注いだ後、泡をすくい取ってから固めると、舌触りがよくなります。

材料(4人分)

粉寒天	4g
水	400ml
牛乳	200ml
砂糖	大さじ2
果物	適量

1. 鍋に水と粉寒天を入れて火にかけ、かき混ぜながら約2分間沸騰させて煮溶かします。



2. 砂糖を加えて溶かし、火を止め、牛乳を加えて混ぜ合わせる。



3. 容器に果物を切って並べ、2を流し入れ、冷やし固める。

