



# 牛乳寒天(いちごソース)

<材料 4人分>

牛乳	120 g
水	180 g
粉寒天	1.2 g
砂糖	30 g
いちごジャム	20 g
水	12 g



<作り方>

- ①牛乳はひと肌程度に温めておく。
- ②水に粉寒天を入れ、火にかけ、かき混ぜながら煮溶かす。
- ③沸騰したら、ふきこぼれない程度の火にして2～3分間沸騰させる。
- ④③に砂糖を加えよく溶かし、火をとめる。
- ⑤④にかき混ぜながら牛乳を加える。
- ⑥粗熱が取れたら、バット又は型に流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦いちごジャムと水を合わせて加熱し、冷ましておく。
- ⑧⑥に⑦をかける。

\*お好みで、砂糖の量を調整してください。

