

牛乳寒天入りフルーツポンチ レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：3人分) >

○牛乳入り寒天

水	100 cc
グラニュー糖	10 g
牛乳	70 cc
粉寒天	1.5 g

○シロップ

水	250 cc
グラニュー糖	25 g

○フルーツ

お好きなフルーツ3種ほど お好みの量

<作り方>



① 材料を用意する。



② まず、牛乳寒天づくりから。鍋に水と牛乳を入れる。



③ 粉寒天、グラニュー糖を加えて火にかけ、よく混ぜて粉寒天をしっかりと溶かし火を止める。



⑤ バットなどの型に移し、粗熱を落としてから冷蔵庫で冷やす。



⑥ 水にグラニュー糖を加え煮溶かし、シロップを作り冷ましておく。



⑦ 牛乳寒天が固まったら、型で抜くか、食べやすい大きさに切る。



⑧ お好みのフルーツと牛乳寒天を皿に入れ、冷やしたシロップを注ぐ。



⑧ 牛乳寒天入りのフルーツポンチの完成！！