

## ◎彩り牛乳寒天

### 【材料】 10 個分

棒寒天	4.5g
牛乳	200 ml
砂糖	大さじ 6
水	400 ml
バニラエッセンス	少々

### 【果物】

赤肉メロン	1/4 個
アメリカンチェリー	10 粒
シャインマスカット	10 粒

### 【作り方】

- ①寒天はちぎって分量の水でふやかす。(30分以上)
- ②果物は形よく切って、型に入れておく。
- ③ふやかした寒天と水を一緒に火にかけて、2分以上加熱して寒天を煮溶かす。更に砂糖を加えて煮溶かし、最後に牛乳を加えて、少し煮てからバニラエッセンスを2~3滴振り入れ、型に漉しながら入れる。
- ④水にあてながら20分位冷やし固める。
- ⑤型から取り出して、盛りつける。

### 【メモ】

- ・ 果物などは適宜いろどりを考えて用いる。
- ・ 牛乳を加えてからは煮すぎない（沸騰させない）こと。

