

## ☆牛乳寒天いちごソースかけ レシピ☆

### 材料 (4人分)

水	65g
牛乳	130g
さとう	小さじ2
粉寒天	2g
いちごジャム	50g
レモン汁	小さじ半分
さとう	大さじ1
水	32g
90cc ポリカップ	4個

☆

※牛乳は、れいぞうこから出して  
室温にしておく。

### つくりかた

- ① ☆をなべに入れて混ぜ、弱火で煮こんだらあらねつをとって冷まし、れいぞうこへ入れる。
- ② なべに粉寒天と水 65g を入れ、火にかけて1~2分ほどふつとうさせて溶かす。
- ③ 火を弱めてさとうを入れて溶かし、火を止める。
- ④ ③に牛乳を少しづつ入れ、混ぜる。
- ⑤ ポリカップに④を注ぎ、あらねつをとる。
- ⑥ れいぞうこに入れて冷ます。
- ⑦ ①のいちごソースをかける。

