

## ☆牛乳寒天いちごソースがけ 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分ほどふっとうさせて溶かす。
- ③ 火を弱めてさとうを入れて溶かし、火を止める。
- ④ ③に牛乳を少しずつ入れ、混ぜる。
- ⑤ ポリカップに③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。

