



【いちごの牛乳寒天】



戸高美和 (とだか・みわ) さん

材料 (6コ分)

| | | | |
|-----|-------------|---------|-------|
| いちご | 12 コ (240g) | 粉寒天 | 4g |
| 牛乳 | 400ml | 小豆 (缶詰) | 大さじ 4 |
| 水 | 200ml | 砂糖 | 大さじ 3 |

手順

- (1) 寒天に混ぜ合わせる、いちご9コはヘタを取り、サイコロ状に切る。
トッピング用のいちご3コは、ヘタをつけたまま、縦半分に切る。
- (2) 鍋に水と粉寒天を入れ、中火にかけて混ぜながら溶かしていく。
沸騰したら、弱火にしてさらに1分半ほど混ぜ合わせる。
- (3) (2) に牛乳を入れ、中火にする。そこに砂糖を加える。砂糖が溶けたら火を止める。
- (4) 内側を水でぬらした容器に、いちごを入れる。寒天液を半分ほど入れて2分程おく。
そこにゆでた小豆を加え、残り半分の寒天液を入れる。粗熱をとり、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めたら完成。