

# よこて寒天

—我が家の寒天自慢!!—

Recipe

レシピ.6

紹介者 <sup>すずき</sup>鈴木 <sup>ふみこ</sup>文子さん

ぎゅうにゅう

にしよく

かんてん

# 牛乳二色寒天



ペパーミントで香り付けすると爽やかな味わいになります。緑を赤色にして紅白にするとおめでたい雰囲気にも。おもてなしの一品にどうぞ!

## 材料(約12人前)

- |           |          |
|-----------|----------|
| 【牛乳寒天】    | 【緑色寒天】   |
| ・粉寒天…8g   | ・粉寒天…8g  |
| ・水…400cc  | ・水…800cc |
| ・牛乳…400cc | ・砂糖…160g |
| ・砂糖…160g  | ・食紅…緑    |
| ・塩…少々     |          |



## 作り方

- 【牛乳寒天】を作る。寒天に水を加え、ふやかす。火にかけて、煮溶かして砂糖を加える。
- ①に温めた牛乳を加え、混ぜたらぬらした型に流す。
- 【緑色寒天】を作る。寒天に水を加え、ふやかす。火にかけて、煮溶かして砂糖を加える。
- ③に緑の食紅を溶かして入れる。
- 先に固めておいた牛乳寒天を切り分け、右の図のように2段に重ねる。
- ⑤に緑色寒天を流し入れ、冷やして固める。

