

# よこて寒天

—我が家の寒天自慢!!—

Recipe

レシピ.8

紹介者

阿気婦人会

たかはし

くにこ

高橋

邦子さん

# にしょくかんてん 二色寒天



コーヒーが好きなのでアレンジしてみました。あっさりめのデザートで、どなたでも食べやすいと思います。コーヒーの香りがリラックスさせてくれますよ。

## 材料(約15人前)

### 【白色寒天】

- ・粉寒天……8g
- ・水……400cc
- ・牛乳…400cc
- ・砂糖…150g

### 【茶色寒天】

- ・粉寒天……4g
- ・水……400cc
- ・コーヒー……大さじ2杯
- ・砂糖……80g



## 作り方

1. 【白色寒天】を作る。寒天に水を加えてふやかす、火にかけて2分ほど煮溶かす。溶かしたら、砂糖を加えて煮る。
2. 牛乳を温め、①に加えて混ぜる。
3. 濡らした容器に②を流して固める。
4. 【茶色寒天】を作る。①と同様に寒天を煮溶かしたら、砂糖とコーヒーを加えて混ぜる。
5. 白色寒天が固まったらお湯をかけて手早く捨て、茶色寒天を流す。

**ポイント!**表面にお湯をかけることで、寒天同士が分離しにくくなる。

