

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ)

県北センター運営委員会

秋の組合員アンケートより

★料理名

やわらか牛乳寒天

★おすすめコメント

甘くてぷるんぷるんの、とてもおいしいスイーツです。
良く冷やしてお召し上がりください。

◆材料

- ・ GC びん牛乳 500ml
- ・ 粉寒天 小さじ 1/2
- ・ 水 100ml
- ・ GC 奄美きびさとう 30g

◆作り方

- ①鍋に粉寒天と水を入れて、沸騰したら 2 分煮る。
溶けたら奄美きびさとうを加えて混ぜる。
- ②更に牛乳を入れてあたため、沸騰させずに 2 分煮る。
- ③型に入れて冷やす。
フルーツなどをのせても良い。

◆作り方・ポイント

粉寒天は水に入れてから必ず 1~2 分間沸騰（煮溶かす）させることです。
ゼラチンと異なり、しっかり沸騰させないと固まらないため、注意が必要です。