

GCびん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ)

大分西センター運営委員会

秋の組合員アンケートより

★料理名

牛乳みかん寒天

★おすすめコメント

◆材料

- ・ GCびん牛乳ノンホモ 400cc
- ・ 粉末寒天 4g (1袋)
- ・ みかん缶 (国内産みかん使用) 1/2缶
- ・ 奄美きびさとう 50g
- ・ 水 200cc

◆作り方

- ①鍋に水と粉末寒天を入れる。中火で混ぜながら2~3分加熱。
- ②火からおろして奄美きびさとうを混ぜる。粗熱がとれたら牛乳を入れる。
- ③カップに②を流し入れ、みかんをそっと入れる。
- ④冷蔵庫で冷やし固める。

◆作り方・ポイント

(あったらご記入ください。)