

北海道牛乳の水ようかん

【材料】 4人分

牛乳ゼリー

| | |
|--------|-------|
| 北海道牛乳 | 250ml |
| 練乳（加糖） | 大さじ4 |
| ゼラチン | 5g |
| 水 | 大さじ2 |

水ようかん

| | |
|------|-------|
| こしあん | 150g |
| 粉末寒天 | 1.5g |
| 水 | 150ml |

【作り方】

<下準備>

- ・型は水でぬらしておく
- ・ゼラチンと水を合わせておく

- ① 鍋に粉末寒天、水を入れ中火で混ぜながら溶かす
沸騰したら火を弱め2分煮る
- ② ボウルにこしあんを入れて①を加えながら溶きのぼして、
よく混ぜる
- ③ 型に流し入れる。冷蔵庫で1時間冷やし固める
- ④ 鍋に牛乳を入れて火にかける。沸騰直前で火を止める
- ④ ふやかしたゼラチンを加えて混ぜ溶かす
さらに練乳を加えてよく混ぜる
- ⑤ 固まった水ようかんの上に流し入れ、冷蔵庫で1時間冷やし固めて完成！