

## 2022年10月15日開催 ひとり暮らし応援！料理教室レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

### 【みかんどっさり牛乳かん】

#### <材料>1人分

|        |      |
|--------|------|
| ・牛乳    | 100g |
| ・粉寒天   | 0.8g |
| ・みかん缶詰 | 60g  |
| ・三温糖   | 8g   |

#### <作り方>

①粉寒天は、少しの水で湿らせる。

②牛乳と寒天を鍋に入れ、木べらでかき混ぜながら弱火で温める（牛乳は沸騰すると、吹きこぼれたり、分離するので要注意）

③沸騰ギリギリのところで、砂糖を加え、溶かします。

④容器にみかんを入れ、③を流し込み、室温でしばらく冷やす。

⑤冷めたら、冷蔵庫で冷やして完成。

※缶詰のシロップは、固まった寒天の上に少しかけると美味しいです。

※容器は、牛乳パックで作ってから、切っても良し。100均などで蓋つきのカップを買えば、お弁当のお供にしやすいです。

