



さわやか ミルクてんゼリー♪

作り方

【ミルクてん】

- 1 砂糖とアガーをよく混ぜ、水に溶かす。
- 2 1を温め、1～2分煮立たせる。常温に戻した牛乳を加えて、手早く混ぜ、バニラエッセンスを加える。
- 3 バットに流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。

【コーヒーてん】

- 4 砂糖とアガーをよく混ぜ、水に溶かす。
- 5 4を温め、1～2分煮立たせる。インスタントコーヒーを加えて混ぜる。
- 6 バットに流し入れて、冷蔵庫で冷やし固める。
- 7 固まったらそれぞれ適当な大きさに切り、ところてん突きで突き、果物を飾って、缶詰のシロップをかける。

金子 睦さん

調理時間 60分

材料 (4人分)

【ミルクてん】

〔砂糖……………70g
アガー……………20g
水……………200ml
牛乳……………300ml
バニラエッセンス……少々

【コーヒーてん】

〔砂糖……………50g
アガー……………20g
水……………500ml
インスタントコーヒー……大さじ2

みかんの缶詰、パインの缶詰、
お好みの果物・きな粉や黒蜜
……………各適量



- アガーの代わりに寒天(4g)でも良い。アガーを使うとつるつる、寒天を使うとシコシコした食感になる。