

# 缶詰で作る！ フルーツミルク寒天

## 材料（4人分）

みかん缶・・・・・・・・・・1缶  
キウイ・・・・・・・・・・1個  
牛乳・・・・・・・・・・400ml  
粉寒天・・・・・・・・・・4g  
砂糖・・・・・・・・・・50g  
水・・・・・・・・・・100ml

## 下ごしらえ

- ・みかん缶はみかんとシロップに分ける
- ・牛乳は常温に戻す



## 作り方

- ① 鍋に水、粉寒天を入れ、かき混ぜながら火にかける。
- ② 沸騰したら弱火にし、**タイマー機能：1分** 設定にする。  
混ぜながら溶かす。
- ③ ②に缶詰のシロップ、砂糖を入れ混ぜる。さらに牛乳を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ④ 器にみかん、キウイを入れ、③を流し入れる。（トッピング用も分けておく）
- ⑤ 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固め、みかん、キウイをトッピングする。

- お好みのフルーツや缶詰で幅広くアレンジを楽しめます。
- ③で生クリーム(大さじ2)を追加して入れると、濃厚なミルク寒天に仕上がります。



## コンロの 便利機能

### コンロ調理タイマー

コトコトじっくり煮込み料理に最適！

