

イチゴミルク味^{あじ}



材料 ^{ざいりょう} 各キャラプレート^{かく}約1回分^{やくかいぶん}

^{ぎゅうにゅう}・牛乳…100ml^{ミリリットル} ^{なま}・生クリーム…50ml^{ミリリットル}

※常温にもどしておく

^{みず}・水…50ml^{ミリリットル} ^{ふんまつ}・粉末ゼラチン…5g^{グラム}

・砂糖…大さじ2

・イチゴ…4~5個^こ (70g)^{グラム}

作り方

- ① ボウルにイチゴを入れ、フォークを使って3mm角くらいになるまで細かくつぶす。^い^{つか}^{ミリメートル}
- ② 耐熱容器に水50mlを入れて600Wの電子レンジで20秒(500Wでは30秒)加熱し、粉末ゼラチンと砂糖を入れ混ぜて溶かす。^{たいねつようき}^{みず}^{ミリリットル}^い^{ワット}^{でんし}^{びょう}^{ワット}^か^{ねつ}^{ふんまつ}^{さとう}^い^ま^と
- ③ ①に牛乳、生クリーム、②を入れて混ぜる。^{ぎゅうにゅう}^{なま}^い^ま
- ④ ③をスプーンでキャラプレートに流し入れる。^{なが}^い
- ⑤ 冷蔵庫に入れて1時間半ほど冷やす。固まったら日輪刀ピックを使ってキャラプレートから取り出す。^{れいぞうこ}^い^じ^{かん}^{はん}^ひ^{かた}^{にちりんとう}^{つか}^と

※冷却時間は目安です。様子を見ながら冷却時間を調整してください。^{れいきゃくじ}^{かん}^め^{やす}^{ようす}^み^{れいきゃくじ}^{かん}^{ちようせい}