

キウイの牛乳かん

材料（6 個分）

粉寒天 4g

水 200cc

牛乳 400cc

砂糖 40g

ゼスプリキウイグリーン 1 個


ゼスプリキウイサンゴールド 1 個

他の果物を使ってもいいです



作り方

- 1 キウイは皮をむき、**輪切り**にします。
- 2 鍋に水と粉寒天を入れてかき混ぜ、火にかけます。沸騰したら**弱火**にして 1~2 分煮ます。
- 3 砂糖を加え、溶けたら火を止めます。
- 4 **常温**に戻した牛乳を加え、よく混ぜます。
- 5 器の 1/3 ほどに寒天液を流し、少し固まったら、**輪切り**のキウイを乗せます。
- 6 また 1/3 ほど寒天液を流し、これを繰り返しましまにします。

- 7  冷蔵庫で冷やし、固まったら、上にキウイを乗せて完成。

- 8 ほかの果物を使ってもいいです

コツ・ポイント

型に入れる前に寒天が固まってしまったら、もう 1 度火にかけて溶かしてください。

甘めが好きな方は砂糖の量を調節してくださいね。