

学校給食のおすすめレシピ

ふるふる食感に感動！ いちご牛乳寒天

【60ccカップ10個分】

牛乳	350cc
水	200cc
上白糖	60g
アガー	5g
(なければ寒天でOK)	
* 冷凍いちご	100g
* グラニュー糖	20g
カップ	10個



【作り方】

- ① 牛乳と水を火にかけて、75℃くらいまで温める。
温まったら砂糖とアガーを加え、よく混ぜて煮溶かす。
(沸騰しないように注意する。)
- ② カップに①を入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ *を合わせていちごソースを作る。
いちごは、生のいちごを角切りにして、ビニール袋に平たく広げて冷凍させたものを使います。
いちごソースを冷やし固まった②に乗せる。

アガーは寒天の仲間で、寒天のように常温で固まりますが、ゼラチンのようなふるふるの柔らかい食感に仕上がります。寒天とゼラチンの良いところを兼ね合わせています。製菓店で手に入ります。

いちごソースはあえて加熱せず、今が旬のいちごのフレッシュな味を楽しみましょう。

