



ミルク甘酒寒天

●三重県立明野高等学校／長谷川 波那(18歳) 三重県伊勢市



■材料

・牛乳	500ml	・黒ねりごま	大さじ2
・粉末甘酒	25g	・湯	大さじ2
・砂糖	大さじ2	・きな粉	適量
・粉寒天	4g			

■作り方

- ① 鍋に牛乳、粉末甘酒を入れ、よく混ぜて溶かす。
- ② ①に粉寒天を入れよく混ぜてから火にかけ、沸騰寸前まで温めたら弱火にし、2分煮る。
- ③ ②に砂糖大さじ2を入れよく混ぜる。
- ④ ③をタッパーに入れ、粗熱をとってから、冷蔵庫で2時間冷やす。
- ⑤ タッパーから出し、食べやすい大きさに切り皿にのせる。
- ⑥ 黒ねりごま、砂糖大さじ2、湯大さじ2を混ぜて、黒ごまソースをつくる。
- ⑦ ⑤に⑥をかけ、最後にきな粉をかけければ完成。

〈一言アドバイス〉

牛乳は煮立たせると食感が悪くなるため、寒天は弱火で煮溶かしましょう。