

入賞

思い出のフルーツ寒天

岐阜県大垣市 星和中学校 清水菜那



材料(22cm×16cmバット2台分)

[フルーツ寒天]

牛乳	300ml
粉寒天	4g
ぶどう	適量
好みのフルーツ (缶詰など)	適量
砂糖	50g
水	200ml

[黒糖寒天]

牛乳	200ml
粉寒天	4g
黒糖	25g
水	200ml

作り方

フルーツ寒天

- 1 粉寒天に水と砂糖を入れて混ぜながら沸騰させ、そのまま1分ほど火にかけて寒天をよく溶かす。
- 2 ①に牛乳を加えてよく混ぜる。
- 3 容器にフルーツを並べて②の寒天液を流し入れて冷蔵庫で1時間冷やし固める。
- 4 固まったら切り分けて器に盛り付け、ぶどうと好みのフルーツをトッピングして完成。

黒糖寒天

- 1 粉寒天に水と黒糖を入れて混ぜながら沸騰させ、そのまま1分ほど火にかけて寒天をよく溶かす。
- 2 黒糖が溶けたら火を止め、牛乳を入れて混ぜる。
- 3 容器に寒天液を流し入れて冷蔵庫で1時間冷やし固める。
- 4 固まったら切り分けて器に盛り付けて完成。

考案者のひと言

祖母がよく作ってくれた寒天。
長野県産のぶどうを使用しました。

審査委員長のコメント



作ってみたいメニューですね。固める容器は牛乳パックを使うのもおすすめです。

