



- 【材 料】 牛乳400cc (カップ2)
水50cc (1/4カップ)
砂糖大さじ3
かんてんパウダー2g(小さじ1)



- 【作り方】 ①なべに水を入れて火にか
け、かんてんパウダー
を入れて弱火で1～2分
よくとかす。



- ②電子レンジで2分あた
ためた牛乳と砂糖を少し
ずつ入れながら、かんて
んをよくとかして火をと
める。
(ふっとうさせない)



③カップにみかんを入れて
てしずかに②を入れる。



④かるく冷ましてから冷
蔵庫に入れて2～3時間
くらいで固まります。

