上北小 給食 レシピ

料理名

おかしなめだまやき

材料名	分量(10個分)	切り方等	作り方
粉寒天	４ｇ		① 粉寒天を水大さじ４でふやかしておく。
水	大さじ４		② ①・砂糖・水を小鍋に入れて中火で加熱する。
砂糖	大さじ３		② 混ぜ続けて、ボコボコとしっかり沸騰させる。
水	200ｍｌ		③ 沸騰したら火を止めて、カルピスを加える。
カルピス	200ｍｌ		④ マドレーヌカップにあんずを並べて、③を流す。
あんず缶1/2個	10個	黄桃缶でも〇	⑤ 冷蔵庫で冷やし固める。
マドレーヌカップ	10個		

【ポイント】

〈電子レンジでの作り方〉

②を電子レンジ６００Ｗで2分半加熱する。溶けていなかったらさらに1分加熱する。

③カルピスを加えてよく混ぜて、マドレーヌカップに流す。