

谷原小学校給食レシピ

おかしな目玉焼き

～見た目は目玉焼き、食べるとびっくり！甘いデザート～



材料(4個分)

おうとうかん 黄桃缶(1/2カット)	4個
みず 水	160ml
カルピス(原液)	40ml
こなかんでん 粉寒天	2g(小さじ1)
さとう 砂糖	9g(大さじ1)
アルミマドレーヌ型	4個

※鍋が大きいと蒸発しやすく少なくなってしまうので、
かんてんえき ばいりょう
寒天液を倍量にして作ってください。余ったカルピス
えき ちが うつわ なが
液は違う器に流してカルピスゼリーに★

作り方

- ちい しょうき みず
【1】 小さな容器に水を入れ、寒天をふり入れ、ふやかしておく。
- ま なか おうとう い
【2】 マドレーヌカップの真ん中に黄桃を入れておく。
- こなべ い に たて さとう
【3】 小鍋に【1】を入れて煮立て、砂糖、カルピスを入れて煮と溶かす。
- なが い
【4】 【3】をカップに流し入れる。
- すこ さ れいぞうこ い ひ
【5】 少し冷めたら、冷蔵庫に入れて冷やす。