

天満屋ストア・エスビー食品

ハッピー料理教室

2018年2月18日(日)開催



ミルク寒



※写真はイメージです。

このレシピで
使用したのは
コレ!



材料(4人分)

- ・粉寒天 4g
- ・水 300cc
- ・牛乳 300cc
- ・砂糖 60g
- ・バニラエッセンス 適量

- A
- ・砂糖 60g
 - ・水 200cc
 - ・レモン汁 小さじ1
 - ・**S&B** フレッシュハーブ ペパーミント 適量
 - ・**S&B** 菜館 クコの実(ゴジベリー) 適量

作り方

- ① 鍋に水を入れ、粉寒天を加えて、泡立て器でよく溶かす。
- ② ①の鍋を中火にかけ、砂糖を加え、混ぜながら溶かす。
- ③ 沸騰したら、牛乳、バニラエッセンスを加えてよく混ぜ、火を止める。
- ④ 粗熱がとれたら器に入れ、冷やし固める。
- ⑤ 固まったミルク寒に、Aのシロップをかけ
S&B 菜館 クコの実(ゴジベリー)のをせる。