



## 牛乳1リットルで作る! みかんの牛乳寒天



### 【材料】

粉寒天(A)	8g
砂糖(A)	大さじ4(40g)
牛乳(A)	600ml
砂糖(B)	大さじ6(60g)
牛乳(B)	400ml
みかんの缶汁	2缶分(360ml)
粉寒天(B)	2g
みかんの果肉(缶詰)	2缶分(450g)

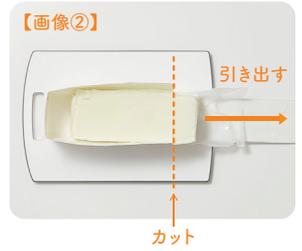
牛乳パック型は輪ゴムで止めるときれいな形に仕上がります。

牛乳パック型に流すときは粗熱がとれてから!

### 【画像①】



### 【画像②】



### 【作り方】

- ①鍋に粉寒天(A)と砂糖(A)を加えよく混ぜておく。(混ぜておくことで、牛乳で溶けやすくなります。)
- ②牛乳(A)を少しずつ加えながら寒天をしっかり溶かす。
- ③中火にかけ、沸々してきたら3分ほど絶えず底を混ぜながら加熱する。
- ④火を止め砂糖(B)を加え溶かし、牛乳(B)を加える。
- ⑤粗熱がとれたら、型に流し冷蔵庫で冷やす。【画像①】
- ⑥小鍋に粉寒天(B)を入れ、少量のみかんの缶汁で溶いてから残りの缶汁を加える。中火にかけ沸々してきたら3分ほど絶えず混ぜながら加熱する。
- ⑦火を止め粗熱がとれたら、牛乳寒天の表面に流し冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑧しっかり固まったら、牛乳パックの底の部分を切り、クッキングシートごと引き出してカットし器に盛る。【画像②】

### 【下準備】

牛乳パック(1L)2本  
牛乳パックにクッキングシートを敷き、水分をふきとったみかんを並べ冷蔵庫で冷やしておく。



## 牛乳500mlで作る! 大人の牛乳プリン



### 【材料】

牛乳(A)	100ml
粉ゼラチン	10g
きび砂糖	50g
牛乳(B)	400ml
ラム酒	大さじ1
メープルシロップ	適量
ミントの葉	適宜

耐熱保存容器ひとつで、下ごしらえ、調理、保存まで!

### 【作り方】

- ①耐熱容器に牛乳(A)と粉ゼラチンを入れ全体に混ぜて5分おく。
- ②容器の蓋を少しずらして電子レンジ(600w)で1分加熱。(加熱し過ぎないように注意。)ゼラチンが完全に溶けたら、砂糖を加えて、スプーンで混ぜてしっかり溶かす。
- ③牛乳(B)を数回に分けて入れ、ラム酒を加えて冷蔵庫で冷やし固める。
- ④水でさっとぬらしたスプーンですくって器に盛り、メープルシロップをかけ、ミントの葉を飾る。

お子さんが一緒に召し上がる場合はラム酒なしでも。

牛乳が熱いうちにゼラチンとチョコレートを溶かす!

## 牛乳300mlで作る! ショコラテリーヌ



### 【材料】

牛乳(A)	50ml
粉ゼラチン	10g
牛乳(B)	250ml
板チョコレート	2枚(100g) (※カカオ50%以上)
★ココアパウダー(純ココア)	20g
★グラニュー糖	50g
★はちみつ	30g
生クリーム	200ml (乳脂肪40%以上がおすすめ)

### 【下準備】牛乳パック(1L)1本

- 牛乳パックにクッキングシートを敷き、冷蔵庫へ
- 牛乳(A)と粉ゼラチンを合わせておく
- チョコレートを刻んでおく ●★を合わせておく

### 【作り方】

- ①小鍋に牛乳(B)を沸騰直前まで(湯気が立つのが目安)混ぜながら温め、火を止めてからふやかしておいたゼラチンを加える。手早く混ぜて、更にチョコレートを加えて完全に溶かす。
- ②合わせておいた★を加え、チョコレートのツヤが出るまで溶かしながら混ぜる。
- ③生クリームを加えて混ぜる。
- ④小鍋に氷水をあて、とろみがつくまでへらで混ぜながら生地が5度以下になることを目安に冷ます。
- ⑤型に生地を流して、冷蔵庫で半日以上冷やし固める。
- ⑥しっかり固まったら、牛乳パックの底の部分を切り、クッキングシートごと引き出してカットし器に盛る。(みかんの牛乳寒天:画像②参照)