



びっくりめだまやき

○材料（4つ分）

マドレーヌカップ（アルミ）	4 つ
あんず缶（ハーフ）	4 つ
水	100 cc
粉寒天	1.5 g
上白糖	小さじ 2
牛乳	40 cc
カルピス（濃縮タイプ）	40 g
練乳	小さじ 1

○作り方

- ①マドレーヌカップの真ん中にあんず缶をのせる。
- ②小鍋に水、粉寒天を入れてダマにならないようにヘラで混ぜる。
- ③耐熱容器に牛乳を入れ、レンジで温めてカルピスと練乳を混ぜる。
- ④②の小鍋を弱火にかけ、混ぜながら沸騰するまで加熱する。
- ⑤沸騰を保ち、寒天が溶けたら砂糖を入れて混ぜる。
- ⑥砂糖が溶けたら、③を入れて混ぜる。
- ⑦小さい泡が沸いてくるまで加熱し、火を止める。
- ⑧⑦の液をマドレーヌカップの縁から注ぐ。
★真ん中に目玉焼きの黄身のようにあんずが出るようにする。
- ⑨あら熱をとって、冷蔵庫で冷やす。

★ポイント★

- ★寒天は、沸騰させてしっかり溶かすことが大切です。
- ★あんずが無ければ、黄桃缶（ハーフ）でも作ることができます。

★給食用の大量調理のレシピをご家庭用にアレンジしています。

ご家庭で調理いただく場合は、量や調味料を好みで加減してください。



ぜひ感想をお寄せください。

