

卵寒天

材料（18×16×4の流し缶1台分）

棒寒天	1本（粉末ならば1袋）
卵（大）	5個
牛乳	180cc
砂糖	150g
塩	少し

- ① 寒天以外の材料をボウルに入れて良く混ぜておく。
- ② 鍋に水 250 cc と粉末寒天を入れ中火で煮溶かす。
- ③ 寒天が溶けたら①を加え焦げないように混ぜながら煮詰めます。
- ④ 重みがついてふつふつし、さらに表面がでこぼこしてきたら水 50 cc を加えます。流し缶に流し入れあら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固めます。

※棒寒天 1本 = 粉末寒天 1袋（4g）



Uchu^o Uchu
料理セミナー