

おやつ作り

# 雨の日でも関係ない 天の川寒天

R8.7.11



## ＊下準備＊

牛乳は常温に戻しておく。  
食用色素を水に溶いておく。

## …天の川寒天…

### ＊材料＊

粉寒天 2g 水 150cc 砂糖 35g  
アラザン 適量 食用色素青 付属スプーン1.5杯  
色素用の水 大さじ1

### ＊工程＊

- ①鍋に粉寒天と水を入れ、火にかけ中火で加熱しながら静かに混ぜ沸騰したら2分加熱し寒天をしっかり溶かす。
- ②上白糖を加え混ぜ、水をはったバット等に鍋ごと浸け、粗熱を取る。  
(固まりやすいので注意)
- ③水で濡らしたパウンド型に流し入れる。
- ④アラザンを適量散らし入れ、色素水を全体にまわし入れ、菜箸などで軽く混ぜる。冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- ⑤固まったらフォークなどで、軽く筋を付けておく。  
(牛乳寒天とくっつきやすくなります。)

## …牛乳寒天…

### ＊材料＊

粉寒天 3g 水 170cc  
砂糖 60g 牛乳 180cc

### ＊工程＊

- ⑥鍋に粉寒天と水を入れ、火にかけ中火で加熱しながら静かに混ぜ沸騰したら2分加熱し寒天をしっかり溶かす。
- ⑦上白糖を入れ混ぜ、火を止めてから、牛乳をゆっくり加えてよく混ぜたら、水をはったバット等に鍋ごと浸け、粗熱を取る。
- ⑧⑤の上に優しく流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑨ 包丁などをぐるりと差し込み、型から外して完成！

※アレルギー対策として、牛乳を豆乳or水に替えて代用します。  
※衛生面や感染症予防のため、マスクの持参をお願いします。