

🌻 お菓子な目玉焼き 🌻

<材料(5個分)>

黄桃缶 (ハーフ)	5切れ
粉ゼラチン	2.5 g
粉寒天	2 g
水	200cc
牛乳	150cc
砂糖	30 g



<作り方>

- ① 粉ゼラチンに分量外の水を小さじ1くらい入れふやかしておく。
- ② 鍋に水、砂糖、粉寒天を入れて火にかけ、寒天が溶けるまでゆっくり煮る。
- ③ 寒天が溶けたら火を止めて、牛乳と①のゼラチンを加え、ゼラチンを溶かす。
- ④ 少し深さのある器に黄桃を入れ、まわりに③を流しいれ、冷蔵庫で冷やし固める。

★ 一口メモ ★

黄桃が、卵の黄身のように見えませんか？牛乳寒天を流しいれる時に、桃にかかってしまっても大丈夫！その方が本物の目玉焼きに見えるかもしれませんよ。

牛乳の代わりにカルピスでも作れます。その場合は、砂糖なしで作ってください。分量は、カルピス80cc、水325ccとなります。

= なぜ？な話 =

寒天は沸騰させないときれいに溶けず固まりません。沸騰してから弱火で2分以上加熱するとよく固まります。けれど、ゼラチンは沸騰させると固まりにくくなってしまいます。似ているようで似ていない、なんだか不思議ですね。