

# いちごの牛乳ゼリー

調理時間 60 分

## 《 材 料 》

### <いちごのソース>

いちご 8個  
砂糖 大3

飾り用いちご 適量

### <牛乳ゼリー>

牛乳 180cc  
砂糖 大2  
粉ゼラチン 小1  
水 大1  
コーヒーフレッシュ 20cc

## 《 作り方 》

### <いちごのソース>

いちごをたてに切り、砂糖をかけ、水分が出るまでしばらく置き、いちごとソースを分けておく。

### <牛乳ゼリー>

鍋に牛乳、コーヒーフレッシュ、砂糖を入れ火にかけて、沸騰させる。

沸騰したら、水でふやかしておいた粉ゼラチンを入れて溶かし、冷めたら分けておいたいちごを入れて混ぜる。

型に流し込んで冷蔵庫で冷やし固める。

器にソースをひき、牛乳ゼリーをのせた上にお好みでイチゴを飾ります。

### 【おいしさのヒミツ】

牛乳ゼリーにコーヒーフレッシュを加えることで仕上がりが滑らかになります。

### お料理上手メモ

いちごに砂糖をかけておくだけで、簡単ソースの出来上がり



( 1 人分 )

エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量
109kcal	3.4g	2.7 g	18.7 g	0.1 g