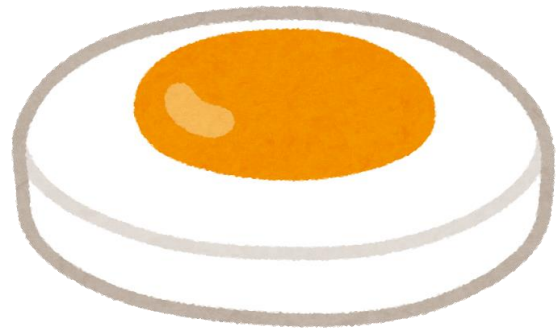


おかしな目玉焼き

【材料 4人分】

・ あんず(缶詰)	4 個
・ 水	120 g
・ 粉寒天	2 g
・ 牛乳	80 ml
・ 砂糖	大さじ2と1/2
・ バニラエッセンス	適量
・ マドレーヌ皿(直径6cm)	4 枚



【作り方】

- ① 粉寒天を分量の水でふやかしてから火にかけ煮溶かす。
- ② ①に湯煎した牛乳と砂糖を加え、沸騰直前に火を止める。
- ③ マドレーヌ皿中央にあんずを入れて、②を流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

見た目がまるで目玉焼きのような、甘いデザートです。黄身の部分があんず缶詰、白身の部分が牛乳寒天です。お好みで黄身を黄桃に、白身をカルピスに変えても美味しくできます。

