



みんなの大好きメニュー！

ヨーグルト寒天

作 り 方

材 料(作りやすい分量)

粉寒天	4g
水	300cc
砂糖	60g
ヨーグルト (無糖)	300g
お好みのジャム(適量)	

- 1 鍋に分量の水と粉寒天を入れて火にかけ、かき混ぜながら煮溶かす。
- 2 沸騰したら砂糖を入れさらに1~2分かき混ぜる。
- 3 火を止めてヨーグルトを加えよく混ぜる。
- 4 好みの型、またはバットに流し入れ粗熱が取れたら冷蔵庫で1~2時間冷やす。
- 5、型から抜いてお好みのジャムをのせる。
※柔らかく食感がお好みの方は水の分量を400ccでお試し下さい。