

## 目玉焼きゼリー

材料（10個分）

あんず（缶詰、ハーフカットのもの）  
10個、牛乳300cc、水100cc、  
グラニュー糖50g、粉寒天3g

アルミカップ（目玉焼き用）10枚



作り方

- 1 分量の水から大さじ1を取り分け、粉寒天をふやかす。
- 2 鍋に残りの水とグラニュー糖を入れて火にかけ、グラニュー糖が溶けたら、寒天を入れて完全に煮溶かす。
- 3 牛乳を加えて、沸騰寸前で火から下ろす。
- 4 アルミカップの中心にあんずを置いて、まわりに3を注ぐ。そのまま常温まで冷まして、冷蔵庫で冷やす。

料理のポイント

- 1 粉寒天は完全に煮溶かします。
- 2 寒天ゼリーは常温でも固まりますが、冷蔵庫で冷やした方がおいしいです。
- 3 白身になる牛乳かんの量は、器に大きさによって変えます。