

あじさいミルクゼリー（4人分）

ミルクゼリー

牛乳	300 cc
砂糖	10 g
ゼラチン	6 g

花形餡

白あん	100 g
食用色素(赤)	少々
食用色素(紫)	少々
食用色素(黄)	少々
食用色素(青)	少々



作り方

1. 鍋に牛乳、砂糖を入れて加熱し沸騰させる。
2. ゼラチンを加えてよく溶かし、火を止める。
3. ゼリーカップに注いで冷やし固める。
4. ボウルに白餡、白っぽくやわらかくなるまでよく混ぜる。
5. 好みの食用色素を入れて、花用の餡、葉っぱ用の餡それぞれ作る。
6. 花形の口金をつけた絞り袋に花用の餡子を入れる。
葉形の口金をつけた絞り袋に葉っぱ用の餡子を入れる。
7. 3のミルクゼリーの上に紫陽花のように餡子を絞る。

