

# おうちで作ってみよう、給食メニュー



## <作り方のポイント>

- ①寒天はよく沸騰させて煮溶かしてください。
- ②牛乳、生クリームを入れてからは分離しないよう、沸騰させないでください。

【紅茶のムース】	4人分量		切り方	作り方
カップ	4.00	個		① 牛乳、生クリームを混ぜ合わせて、40℃ほどに温める。
牛乳	240.00	ml		② 別の鍋で、水に茶葉を入れて濃い目のお茶を作る。
生クリーム	30.00	ml		③ ②に粉寒天、砂糖を加えて沸騰させてよく煮溶かす。
				④ ③に①を加える。
紅茶葉	3.00	g		⑤ カップに流し入れて、冷蔵庫で冷やす。
水	180.00	ml		⑥りんごをトッピングする。
砂糖	大きじ5と1/2			
粉寒天	3.00	g		
りんご	1/4	個	スライス	