

MANO WOMEN'S CLUB

FROM KITCHEN WITH LOVE

Happy New Year
2017

1月はいちご寒天

ビタミンCたっぷりのいちごを使った、紅白の美しいいちご寒天はいかがですか？
お節の箸休めにもぴったりの一品です。



まのウイメンズクリニック ホスピタリティ マネージャー 眞野さつきが紹介します。私でも出来る。からだもおいしい簡単sweetsレシピ。

RECIPE INGREDIENTS METHOD

①<MILK寒天>

- ・粉寒天…2g
- ・水…150cc
- ・MILK…100cc
- ・さとう…30g～

②<いちご寒天>

- ・粉寒天…2g
 - ・水…150cc
 - ・いちごジャムソース…大3(目安)
 - ・いちご…適量(好きな形にCUT)
- ✿ ♥ ◡
- ・さとう…適量

- ①(1)小鍋に水と粉寒天を入れ、火にかけよく溶かす
(2)火を止めさとうとMILKを入れよく混ぜる
(3)タッパーに流し入れる

↓ 寒天なので早く固まります
Next Process!

- ②(1)同じように水に粉寒天を煮溶かします
(2)火を止めさとうといちごジャムソースを入れよく混ぜる
(3)①のMILK寒天の上へ静かに流し入れる
そしてCUTしたいちごを並べ冷やす

冷蔵庫で固めたら完成です

お好きな型にCUTして召し上がってくださいね!

レシピ提供

まのウイメンズクリニック manowomensclinic.com

☎0568-36-0303 春日井市松新町2-5

産科・婦人科

MANO WOMEN'S CLINIC

