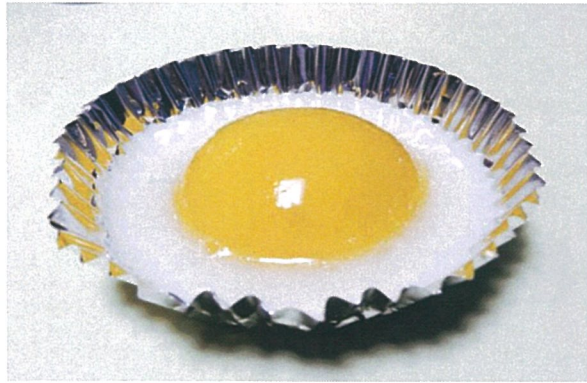


おかしなお菓子な目玉焼き



●寒天について

寒天はテングサ、オゴノリなどを原料とする海藻エキスの乾物です。日本では京都府や長野県諏訪地方など、冬場の寒さが厳しく、雪の少ない地方の農閑期の副業として生産され、和菓子の材料として発達しました。

以前は棒状の「角寒天」が主流でしたが、近年は粉寒天が主流です。食品加工はもちろん、医薬品やバイオ関連など食品以外の分野にも広く使われています。

材料（4人分）		切り方	作り方
粉寒天	1g		① 粉寒天は分量の水の中にふりいれふやかす。 ② ①を鍋に入れて、煮溶かす。フツフツとした状態で約3分煮る。3分経ったら砂糖を加えて溶かす。 ③ ②に温めたカルピスを加えて火を止める。 ④ アルミカップ（またはお皿）に黄桃を平たいほうを下にして入れ、粗熱を取った③を注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
水	160mL		
砂糖	大さじ1と1/3		
カルピス（原液）	大さじ2	温めておく	
黄桃缶（ハーフサイズ）	4個		
アルミカップ	4枚		

・寒天は酸に弱いので、カルピスを入れたら、すぐに火を止めましょう。

・黄桃の上からカルピス液をかけるようにすると、より目玉焼きらしくなります。

