おかしな目玉焼き

小学校

食材料	4人分量(g)	切り方
あんず（缶詰）	120.0	4個
┌水	150.0	
└粉寒天	2.0	
カルピス	75.0	

作り方

※アルミカップを用意しておく。
①鍋に水と粉寒天を入れ、沸騰させて煮溶かす。
②①にカルピスを加え沸騰直前に火を止める。
③アルミカップにあんずを入れ、②を流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

コメント

目玉焼きにそっくりなのに、たまごを使っていないデザートです。
カルピスの代わりに牛乳を使って作ることもできます。
牛乳を使う際には、１人（１個）当たり小さじ２程度の砂糖を加えて、甘味を足してください。