

そふとくりーむづくり
ざいりょう (ふたりぶん)



ぎゅうにゅう
(40cc+130cc)



ぜらちんぱうだー
(4g)



さとう
(40g)



なまくりーむ
(100cc)



ばにらえっせんす
(5てき)



しお
(いっぱい)



こおり
(いっぱい)

1. ぎゅうにゅうに ぜらちんを とかします

①



(みどりの こっぴ)
せんまで ぎゅうにゅうを そそぐ (30cc)

②



ぎゅうにゅうを みどりの
うつわに 入れる

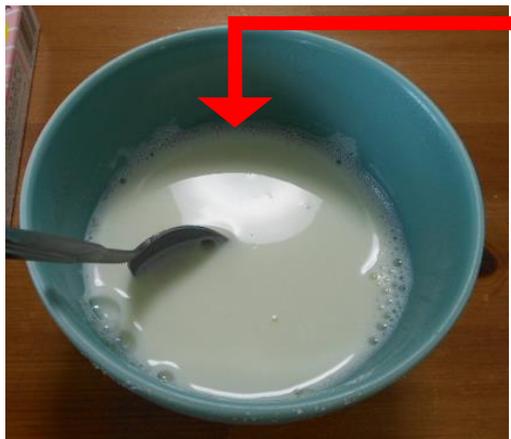
③



でんしれんじで あたためる
(75度)



④



あたためた ぎゅうにゅうに
ぜらちんを 入れる (4g)
よく かきまぜる

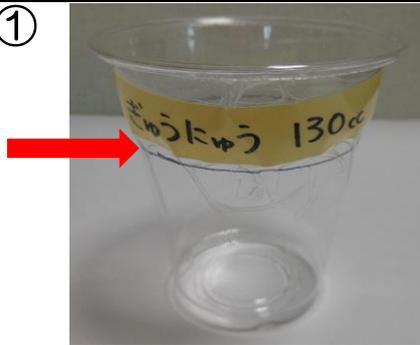


ぜらちんが とけたら さとうを 入れて
よくかきまぜる (40g)

※ゼラチンが溶け残る場合は再度
電子レンジで加熱します

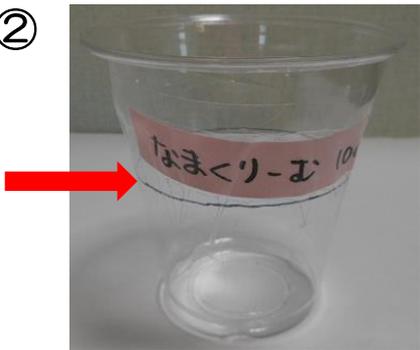
2. そふとくりーむの もとを つくります

①



(きいろの こっぴ)
せんまで ぎゅうにゅうを そそぐ (130cc)

②



(ぴんくの こっぴ)
せんまで なまくりーむを そそぐ (100cc)

③



- みどりの うつわの えき
- ぎゅうにゅう
- なまくりーむ

3つを ちいさい ぼーるに いれる
よく かきまぜる

④



ばらえっせんすを 5てきくらい
いれて かきまぜる

そふとくりーむの もとの かんせい!

3. ひやしながら かきまぜて かためます

①



おおきい ぼうるに こおりと しおを
いれる

②



おおきい ぼうるの うえに
ちいさい ぼうるを かさねる

ゆっくりまぜる(20分程度)

こおりが すくなくなったら
こおりと しおを たす

③

だんだん ひえて かたくなる!
もちあげて つんと たつくらいで かんせい!

