



「ココアゼリーの作り方」

《材料》（大人2人分）※子ども（3～5歳）では、3人分になります。

・粉寒天	1. 8g（約1/2袋）	・ココア	大さじ1
・水	75cc（大さじ5）	・砂糖	大さじ3
		・牛乳	180cc（1カップ弱）
		・生クリーム	大さじ1と1/2

《作り方》

- ① 鍋に水を入れ、粉寒天を振り入れて湿らせます。
- ② ココアと砂糖をよく混ぜます（ココアが固まっているときは、一度ふるいます）。
- ③ 牛乳を少し温めます。
- ④ ②の中に③を少しずつ加え、ココアを溶かします。
- ⑤ ①を火にかけてよく煮溶かします。
- ⑥ ⑤の寒天液の中に④を入れて混ぜ、生クリームも加えてよく混ぜます。
- ⑦ ⑥を水でぬらした器（カップなど）に入れて、冷蔵庫で冷やし固めます。

★ 牛乳を温めるには、鍋や電子レンジを使用するとよいです。温めすぎると、膜が張ったり吹きこぼれたりするので注意してください。

盛り付け例



ゼリーはカップに入れたり、バットに流して切り分けたり、提供の仕方によっても子どもたちの食べ具合が変わります。

生クリームの半量はゼリー液の中に入れずに、ホイップして添えると見た目もよくなりますよ。

写真では、星形にくり抜いていますね。

