

# ココア寒天

材料：幼児1人前(乳児1人前)

- ・牛乳 30g (24g)
- ・水 60g (54g)
- ・三温糖 9g (8.2g)
- ・粉寒天 0.5g (0.3g)
- ・ピュアココア 3g (2.4g)

飾り用

- ・バナナ 10g (8g)





①材料をそれぞれ計量しておく。  
ピュアココアは15mlほどのお湯で溶いておく。  
牛乳は40℃程に温めておく。

②鍋に水と寒天を入れてから火をつけ、かき混ぜながら中火で加熱する。沸騰後さらに約2分、かき混ぜながら加熱する。

③砂糖、ピュアココアを加え、混ぜ溶かす。

⑤火を止め、牛乳を加えて混ぜ合わせる。



⑥容器に⑤を流し入れ、1時間～数時間冷やし固める。  
お好みでトッピングをする。

2/14のバレンタインメニューのおやつに「ココア寒天」を作りました！

寒天を使用するときには

- ・寒天をしっかりと煮溶かすこと
- ・牛乳やジュースを使う場合は、水から寒天を煮溶かすこと
- ・混ぜるもの（今回だと牛乳）は40℃程に温めてから混ぜること  
でうまく固まります！

寒天はジュースゼリーや牛乳かんだけでなく、  
ごま豆腐や水ようかんなども作れるので寒天を活用してみてくださいね！

