



びっくり
目玉焼き

大人気！びっくりデザート

えっ～!!
デザートでしょう♡

【作り方】 黄桃は種の穴を下にマドレーヌ型に入れる



溶かす
➡



砂糖

- ①牛乳をラップでふたをしてレンジで2分
- ②水に粉寒天を入れ混ぜふたをしてレンジで3分
- ③寒天が溶けて透明になったら砂糖を入れて混ぜ



- ④牛乳も入れ再びふたをしてレンジで1分
- ⑤生クリームとバニラエッセンスを入れ黄桃の上から、つぎ冷やす



冷やす
➡



盛付
➡



残った牛乳寒天は冷やして角切りにフルーツ缶汁ごとに入れて盛り付ける

電子レンジ
時間は目安

熱くなるので
大きめの
耐熱容器で

【材 料】

- 黄桃缶ハーフ 4コ
- 水 150cc
- 粉寒天 小さじ1 (1袋4g使用)
- 砂糖 大さじ4
- 牛乳 200g
- 生クリーム 17g
- バニラエッセンス 少々
- マドレーヌ型アルミカップ 4コ

