

献立名：カフェゼリーミルク

<できあがり図>

<材料> (5人分)

インスタントコーヒー	大さじ1
さとう	大さじ2
水	130cc
ゼラチン(粉)	小さじ1
	(水大さじ1でふやかす。)
牛乳	200cc
アイスコーヒー	100cc
トッピング	1袋

<用意する道具>

班で用意するもの
なべ・木しゃもじ・計量カップ・バット・
たまじゃくし
人数分用意するもの
コーヒーカップ・スプーン

<作り方>

- ①なべに、水とさとう、インスタントコーヒーを入れて煮溶かす。
- ②ゼラチン(粉)は、大さじ1の水に振り入れてふやかしておく。
- ④火を止めた①のなべに②を入れ、よく溶かす。
- ⑤バットに流し入れ、あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥牛乳とアイスコーヒーを混ぜておく。
- ⑦コーヒーカップにスプーンですくったゼリーを入れ、コーヒー牛乳を静かに注ぎ、トッピングを飾る。

<気をつけることやポイントなど>