

カルピスゼリー アガー (乳)			(幼児1人分の分量) *大人は2倍にしてください
材 料	分 量	備 考	作 り 方
アガー	2.5g		<p>アガーと砂糖をよく混ぜておく。みかん缶は粗くほぐす。鍋に湯の半量を沸かして火を止め、カルピスを加えて混ぜる。残りの湯を沸かし、のアガーを加えてダマにならないように溶く。溶けたら を加えて混ぜ合わせる。みかん缶を加えて混ぜ、バットに流して、粗熱がとれたら冷蔵庫に入れて冷やし固める。固まったら切り分け、皿に盛り付ける。</p> <p>アガーとは植物性ゼリーの素で、寒天とは違う海藻を使って作られています。アガーを使うとゼラチンのようなつるんとした食感のゼリーが出来上がります。</p>
砂糖	5g	大さじ1/2	
湯	45cc	大さじ3	
カルピス	15g	大さじ1/2	
みかん缶	10g		
			<p>エネルギー 54kcal たんぱく質 0.3g 脂質 0g カルシウム 9mg 鉄 0.1mg 食塩相当量 0g</p>



料理名の後の()の食品は特定原材料のうち使用している食品です。