

牛乳フリンの作り方



材料（一人分）

○フリン

寒天：1.3g

牛乳：65ml

砂糖：15g

卵黄：1/4個

カラメル：適量



○ゼリー

水：100ml

砂糖：10g

ゼラチン：2g

オレンジフレーバー：適量

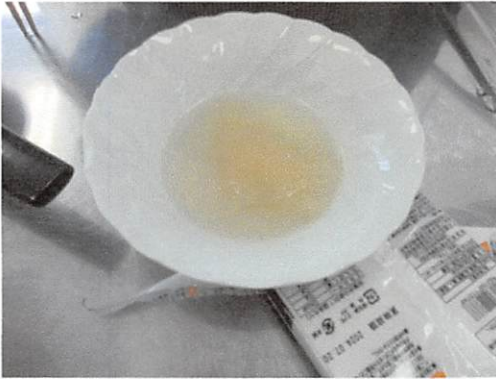
○その他

イチゴ：適量

ミカン缶：適量

桃缶：適量

フリンの作り方



① 水にゼラチンを入れてふやかす。



② 牛乳を85度で加熱し砂糖を入れる。



③ ②にふやかしたゼラチンを入れる。



④ ③に卵黄を混ぜる。



⑤ 容器にカラメルを敷く。



⑥ ④を⑤の上に入れ、冷蔵庫で冷やす。

ゼリーの作り方



鍋に水 100ml に砂糖 10g、ゼラチン 2g、オレンジフレーバー適量を入れて混ぜた後、加熱する。



フリンの作り方⑥にゼリーを注いで冷やす。
完成！！