

【おかしな目玉焼き】

見た目は「目玉焼き」！食べるとあれ？不思議、おかしな目玉焼き、、、お菓子な目玉焼き、、、？

●材料 (約6～10個分)

- ・牛乳 400ml
- ・水 200ml
- ・粉寒天 4g (1袋)
- ・砂糖 60g
- ・バニラエッセンス 数滴
- ・黄桃缶(ハーフ) 1缶(6～10個)
- ・ベーキングカップ丸型

●作り方

- ①鍋に水200mlと粉寒天を入れて、火にかける
- ②中火で混ぜながら加熱し、完全に煮溶かす
※沸騰して1～2分ほど)
- ③砂糖を入れる
- ④温めた牛乳を入れ、バニラエッセンスを加える
※冷たいまま入ると分離しやすいため
- ⑤ベーキングカップに黄桃(ハーフカット)をおく
- ⑥⑤の黄桃の上からゆっくりと④の液をながす
- ⑦冷蔵庫で冷やし固めて、完成

食べ応え十分のデザート！！
子どもたちにも人気のあるデザートです♪
騙されちゃう人も！！



どちらが本当の「目玉焼き」か分かるかな？
給食では、本当の目玉焼きだと思い、カレーの上に乘せてしまった先生が
いるとかいないとか、、、(笑)

