

卵寒天(たまごかんてん)

材料(10人分)

棒寒天	2本
卵(M サイズ)	5個
砂糖	250g
塩	少々
水	1,000cc



作り方

- ① 鍋に1,000ccの水を入れ、棒寒天を入れて溶かす。
- ② 卵はボウルに入れて割りほぐしておく。
- ③ ①を火にかけて、沸騰前に砂糖と塩を入れ、砂糖が溶けたら②を入れ、かき混ぜた後、少々冷ましてから寒天の型に流す。
- ④ 常温で1時間くらい固める。