

# ■ぷるぷるミルクゼリーの作り方 (1)



## ■【材料】 4~5カップ分

- ・粉ゼラチン 5g
- ・水 20ml
- ・牛乳 100ml
- ・バニラアイスクリーム1個 140~200ml
- ・プレーンヨーグルト 80g



## ■②にアイスクリームを入れる



③

## ■粉ゼラチンを水でふやかしておく。



①

## ■よく混ぜ合わせる、



④

## ■鍋に牛乳・ヨーグルトを入れる。



②

## ■④を弱火にかけ、①のゼラチンをいれ、ゼラチンが溶けるまで温める。



⑤

# ■ぷるぷるミルクゼリーの作り方（2）



■⑤のゼラチンが溶けたら、カップに注ぐ。

⑥



楽しんで  
作ってね！

■冷蔵庫で冷やし固める。

⑦



■出来上がり！

⑧



FLAGSオーナーパティシエ  
田中文博氏

レシピ監修：FLAGS  
参考：一般社団法人  
日本乳業協会