



おうちでフルルン 

マンゴーフリン

【材 料】90 ccカップ 6 個分

粉寒天	小さじ 1
水	100 cc
砂糖	30 g
牛乳	90 cc
マンゴーソース	大さじ 2
マンゴージュース	大さじ 2
生クリーム	大さじ 2



ホイップクリームを

のせてみました 

【作り方】

- ①牛乳にマンゴーソースとマンゴージュースを加えよく混ぜておく
- ②水に粉寒天をしとらせたあと火にかけ煮溶かす
- ③砂糖が溶けて液が透明になったら①を加える
- ④軽く沸騰してきたら火からおろし生クリームを加える
- ⑤容器に注ぐ
(濾しながら入れると仕上がりがきれいです)
- ⑥粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす

