



調理時間 20分

### 材料 6個分

粉寒天	1本 (4g)
水	2カップ
砂糖	80g
ひき茶	小さじ 2
砂糖	小さじ 1
バナナ	適量
片くり粉	大さじ 1
水	大さじ 2

### 作り方

1. ひき茶に砂糖を入れて水を少々加えて溶きます。
2. 鍋に分量の水と粉寒天を入れて煮溶かし砂糖を加えてよく混ぜます。上記 1.を加えます。
3. 上記 2.に水溶き片くり粉を入れてひと練りして火を止めます。
4. 流し缶（タッパーでも可）に上記 3.を流し入れます。



5. 表面が少し固まったらバナナを飾ります。

6. 粗熱が取れたら冷蔵庫に入れてしっかりと固めます。



## アドバイス

- ◎ お菓子で「固める」時に使うものにゼラチンと寒天があります。  
ゼラチンは加熱してしまうと固まる力が弱くなりますので火を止めてから加えてください。  
寒天は加熱すると固まる力が強くなりますのでお菓子作りで気をつけてください。