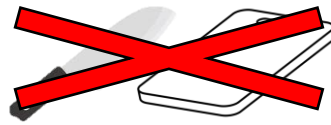


左の写真で約100 gあります！
牛乳をたくさん使うので、ちょっと余ってきたな～、でも飲むのちょっとな～、という時にも！



使いません！

【材料】

牛乳 … 650 ml
コーンスターチ … 60 g
砂糖 … 50 g
バニラエッセンス … 8 滴

マーマレード … 適量
※なくてもOK！
ジャムやフルーツソースでもOK！！



容量800 ml！100均！

※ゼリー型などがあれば1人分にしてもいいけど、大きく作って食べる分だけお皿にとる、で問題ありません。

コーンスターチは今回60 gにしましたが、**かなり固め**に仕上がりました。私はなめらかプリンくらいの固さが好きなので、**50 g以下でも良かったかも**という印象です。
牛乳苦手な人はバニラエッセンス1.5倍くらいでもいいと思います。

粘度が高く、焦げ付かないように底からかき混ぜますが、なべ底に傷が付きやすい…

シリコンのおたまがあれば、なべ底に傷が付かないし、なべ底の熱で溶けたりもしづらいので耐久性にも優れています！
安いもので¥500くらいですね。1つ持っていると便利！



【作り方】

①容器にコーンスターチ、砂糖をはかり、混ぜ合わせる。



コーンスターチの袋です。小麦粉なんかでも最近ではジッパー付きで便利なのですが、袋から直にサラサラと器に入れた時の写真です。
粉ものは特に閉じる部分にたまりやすいんです。こうなってしまうとせっかくのジッパーが効力を発揮できず、虫が入ってしまったりします。なので、スプーンなどですくって**粉が袋の口に付かないように注意**です！



【作り方】

- ②牛乳を計量カップではかり、鍋に入れ、火にかける（弱火～中火）。
※最初の方は大丈夫ですが、鍋があたたかくなり始めたら底からかき混ぜ始めましょう！



- ③火をかけながら、コーンスターチと砂糖を少しずつ溶かしながら入れていく。
※ダメになりやすいから！



- ④ひたすら底から混ぜますが、右の写真ではまだとろみを感じません。鍋も手で触れるくらい、あったかい感じ。



- ⑤**急に**きます！かき回していたおたまが急激に重くなり、固まってきます。焦げ付き注意！！



- ⑥火を止めてバニラエッセンスを入れ、混ぜる。
※火にかけ続けると、バニラエッセンスの香りが飛びやすくなります！

- ⑦容器に入れて、粗熱をとる。

「粗熱（あらねつ）をとる」ってどれくらい？
火を止めた後のアツアツの状態から、手で触れるくらいの温度になるまで、のこと！



- ⑧冷蔵庫に入れて冷やす。



- ⑨取り分けて（切り分けて）出来上がり！！

