

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- 牛乳：500ml
- 砂糖：100g
- 桜の花のエッセンス：数滴
- ゼラチン：10g
- 桜の塩漬けの花：適量
- ピンクの食用色素：少々

## 作り方

1. 牛乳を温め、砂糖を溶かす。
2. ゼラチンを水でふやかし、温めた牛乳に溶かし込む。
3. 桜の花のエッセンスとピンクの食用色素を加える。
4. 型に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
5. 固まったら、桜の花をトッピングして完成。