

★★★ あじさいゼリー ★★★ 6人分

*** 材料 ***

	g表記	さじ表記
グレープジュース	120	コップ2/3
粉寒天	1.8	小さじ1/2
水	90	コップ1/2
上白糖	15	大さじ1
オレンジジュース	120	コップ2/3
粉寒天	1.8	小さじ1/2
水	90	コップ1/2
上白糖	15	大さじ1

*** 作り方 ***

- ① 水、粉寒天を合わせて火にかける
寒天がよく溶けたら砂糖を入れる
- ② 砂糖が溶け沸騰したら、グレープジュース
(オレンジジュース)を少しずつ流し入
れ、よくかき混ぜ、火を止める
- ③ 型に流し入れて、冷やし固める
- ④ ゼリーが固まったら1cm角に切り、2種類の
ゼリーを混ぜて盛り付け、好みでクールド
ホイップを飾る

クールドホイップ

お好みで(^_^)

※ ご家庭のお茶碗とかでもできます。

ジュースはどちらも100%でお作り

ください。リンゴジュースでもできます。

★★★ オレンジヨーグルトゼリー ★★★ 6人分

*** 材料 ***

	g表記	さじ表記
プレーンヨーグルト 30	180	コップ1杯
オレンジジュース	150	コップ2/3杯
粉寒天	1.8	小さじ1/2
水	120	コップ1/2
上白糖	72	大さじ4

*** 作り方 ***

- ① ヨーグルトとオレンジジュースは室温に戻
す。
- ② 水、粉寒天を合わせて火にかける。
- ③ 寒天がよく溶けたら砂糖を入れ、火を止め
る。
- ④ ③に①を入れ、よく混ぜてゼリーカップに
流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ ホイップクリームを飾る。

ホイップクリーム

お好みで(^_^)