

ジュースを使って簡単！



七夕ゼリー



<材料 4人分>

○ゼリー

A ゼラチン 10g 水 50cc (上)

B ゼラチン 10g 水 50cc (下)

A' サイダー 250cc かき氷シロップ 60cc
(ブルーハワイ)

B' カルピスウォーター 200cc

○白玉団子

白玉粉 40g 砂糖 10g 水 35cc

○トッピング

ナタデココ 12粒 パイン缶 適量

チェリー缶 適量

<作り方>

- ① A、Bそれぞれのゼラチンを5倍の量の冷水に浸けて柔らかく戻す
- ② A、Bそれぞれ耐熱容器に移し、レンジ(500W)で20~50秒ほど加熱し溶かす
(レンジから出したらすぐに混ぜるので、③、④の直前に溶かす)
- ③ A'と溶かしたAゼラチンをよく混ぜ合わせ、容器に流し入れ冷蔵庫で冷やし固める
- ④ B'と溶かしたBゼラチンをよく混ぜ合わせ、盛り付け用のガラスの器に流し冷蔵庫で冷やし固める
- ⑤ ボウルに白玉粉、砂糖を入れて混ぜ合わせる
- ⑥ 水を少しずつ加えながら混ぜ合わせ生地をひとまとめにする
- ⑦ お好みの大きさに丸めて沸騰したお湯に入れ、浮き上がってきたらすくい、氷水に落とし冷やす
- ⑧ 固まった③のゼリーをフォークの背を使って崩し混ぜる
- ⑨ ④のガラスの器に⑧、⑦の白玉、ナタデココ、お好みのフルーツを盛り付け、上からサイダーを注ぐ。



★メロンソーダなどいろいろなジュースを使ってゼリーにしてもおいしいよ！