

七夕ゼリー



七夕にぴったりな涼し気なゼリーです。みかん缶を月に見立て、星型のトッピングシュガーなどで、きれいな星空をイメージしました。



材料(4人分)

粉寒天	5 g
水	350ml
砂糖	30 g
かき氷シロップ(青色)	35ml
みかん缶	4房
星型のトッピングシュガー	適量
丸型のトッピングシュガー	適量

作り方

- ① 水・かき氷シロップ・粉寒天を鍋に入れて火にかけ、かき混ぜながら煮溶かす。
- ② 沸騰したらふきこぼれない程度の火にして、1~2分程沸騰を続ける。
- ③ 火を止め、砂糖を入れてよく混ぜる。
- ④ 人数分の器に流し、固める。
- ⑤ 固まったらみかん缶とトッピングシュガーを使って飾り付けてできあがり。

- * 常温でも固まりますが、冷蔵庫に入れるesarにおいしく食べることができます。
- * 固めのゼリーになります。柔らかめがお好みであれば、水を100ml増やしてください。
- * 透明の器に入れるときれいです。

