

あじさいゼリー ①

さっちくんレシピ



(10こ分)
粉寒天 4g
水 330cc
アセロラジュース 120cc
砂糖 大さじ1強

粉寒天 5g
水 180cc
ぶどうジュース 320cc

- ① 鍋に水・粉寒天を入れ、火にかける。よくかき混ぜながら沸騰させ、沸騰したらすぐに砂糖を加える。砂糖が溶けるまで焦がさないようにかき混ぜる。
- ② 砂糖が溶けたら少しずつアセロラジュースを加える。火をとめて粗熱をとる。薄いバットに流しいれ冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ 同じようにぶどうジュースを加えて寒天液をつくり、バットに流しいれて冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ ②③がそれぞれ固まったらさいの目に切り、容器に盛り付ける。

*給食では②はカップに流しいれて冷やし固め、
③をクラッシュしたものをのせて提供しました

