

料理名

カルピスみかんゼリー

<材 料 100ccカップで9個分>

カルピス（原液） 180 g
水 360 g
粉寒天 4 g
みかん缶 200 g
（中身のみ）



寒天は沸騰したお湯で2分程度よく混ぜながら加熱しましょう。お湯の温度が低いと、寒天が溶け切らず、食感の悪いゼリーになってしまいます。

< 作 り 方 >

- ①小鍋に水を計って入れ、粉寒天をよく混ぜながら振り入れる。
- ②2分程度経ったら、カルピス原液を加えよく混ぜ火を消す。
- ③ゼリーカップにみかん缶の汁を切ったものを入れ、②をカップに注ぐ。
- ④冷蔵庫（または冷凍庫）に入れ、固まったら出来上がり。

※冷凍すると、シャーベットのようなになるので暑い時期にはお勧めです。