

クラッシュみかんゼリー

（材 料）4 人分

アガー …… 8 g
さとう …… 大さじ3
みかんジュース …… 160ml
水 …… 80ml

《作り方》

- ① アガーとさとうを混ぜる。
- ② 鍋に水と①を入れて溶かし、沸騰させる。
- ③ 火を止めて、ジュースを加え、よく混ぜる。
- ④ バットなどの型に流し入れて、冷やし固める。
- ⑤ 固まったら、フォーク等でくずして、盛り付ける。

※アガーとは、海藻などから作られるゼリーの素です。寒天とゼラチンの間のような食感があり、常温でも固まる性質があります。

いろんなジュースを使って、応用できます。さとうの量はお好みで調節しましょう。



もりもりたべるくん