

星型のゼリーレシピ

＜材料＞（5人分）

こな 粉ゼラチン	5グラム
こなかんてん 粉寒天	4グラム
グラニュー糖 ^{とう}	60グラム
にんじん 人参	80グラム
オレンジジュース	200cc
ホイップ	てきりょう 適量
ミントの葉 ^は	てきりょう 適量



＜作り方＞

- ① 粉ゼラチンは人肌位の温水（50cc）にふやかしておく。
- ② 人参（皮ごと使用します）は、スライスして柔らかく茹でて水気を切り、オレンジジュース（200cc）と共にミキサーにかける。
- ③ 粉寒天と水（500cc）を、鍋に入れてよくかき混ぜて火にかける。沸騰したら弱火で1～2分かき混ぜながら加熱する。火から下ろして、グラニュー糖（60グラム）を加えてよく溶かす。
- ④ ③の寒天液に①の粉ゼラチンと②の人参とオレンジジュースを加え、よく混ぜて冷やし固める。
- ⑤ 仕上げにホイップとミントの葉を添える。