

☆ひなまつりゼリー レシピ☆

材料 (4人分)

水	75g	}	抹茶寒天
粉寒天	0.8g		
砂糖	大さじ1		
抹茶	0.3g		
牛乳	3g	}	牛乳寒天
水	30g		
粉寒天	0.6g		
砂糖	大さじ1		
牛乳	大さじ2		
生クリーム	小さじ2	}	いちご寒天
水	35g		
粉寒天	0.5g		
いちご	38g		
さとう	小さじ2		
90cc ポリカップ	4個		

※牛乳・生クリームは、れいぞうこから出して
室温にしておく。

つくりかた

- ① なべに抹茶寒天の材料の水 75g と粉寒天を入れ、火にかけて1～2分ほどふっとうさせて溶かす。
- ② 火を弱めてさとうを入れて溶かし、火を止める。
- ③ 抹茶を牛乳に入れて溶かす。②に入れて混ぜる。
- ④ カップに1/3程度注ぐ。
- ⑤ なべに牛乳寒天の材料の水 30g と粉寒天を入れ、火にかけて1～2分ほどふっとうさせて溶かす。
- ⑥ 火を弱めてさとうを入れて溶かし、火を止める。
- ⑦ 牛乳・生クリームを少しずつ入れて混ぜる。
- ⑧ 抹茶寒天が固まってから、カップに1/3程度注ぐ。
- ⑨ いちごをミキサーにかける。
- ⑩ なべに水 35g と粉寒天を入れ、火にかけて1～2分ほどふっとうさせて溶かす。
- ⑪ 火を弱めてさとうを入れて溶かす。⑨のいちごを入れて混ぜる。
- ⑫ 火を止めて、牛乳寒天が固まってからカップに1/3程度注ぐ。
- ⑬ れいぞうこに入れて冷やし固める。