



キラキラみかんゼリー

60分

みかん缶以外でもお好みのフルーツでおいしくいただけます。

ゼリーが固まる時間も入れています！



材料

4人分

みかん缶詰	160g
粉ゼラチン	3g
水	160ml
砂糖	大さじ1

作り方

- ① みかんは缶から出し、ザルにあげて汁気を切っておく。
- ② 分量の水にゼラチンと砂糖を入れ、ヘラでよく混ぜて溶かす。（沸騰させないように気を付ける）
- ③ 濡らしたバット等に②を流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- ④ ①のみかんを皿やカップに盛り、③のゼリーをスプーンで混ぜてほぐしながら上にかけて完成！

*お好みの果物で色々作ってみてくださいね。

