



あじさいゼリー

材料(4人前)

◎ぶどうジュース	200 cc
◎ゼラチン	5 グラム
◎上白糖	15 グラム
◎水	30 cc
●クランベリージュース	200 cc
●ゼラチン	5 グラム
●上白糖	15 グラム
●水	30 cc
○サイダー	200 cc
○ゼラチン	5 グラム
○上白糖	15 グラム
○水	30 cc
サイダー	120 cc

作り方

- ① ゼラチンと水を合わせ、それぞれふやかしておく。
- ② ジュースを温め、ふやかしたゼラチンを加えしっかり溶かす。
- ③ 容器に移し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ ①から③の手順で3種類のゼリーを作る。
- ⑤ それぞれのゼリーが固まったら、1 cm角にカットする。
- ⑥ お好きな器に3種類のゼリーを入れ、サイダーを注ぎ完成です♪