

〈その他〉

『花びら寒天ゼリー』

☆フルーツの甘さと鮮やかな色合いを生かして、かわいらしいゼリーに仕上げました。☆

《1人分のエネルギー量 83 kcal》

◎材料と分量(2 人分)

・イチゴ	/	5個	・缶詰のシロップ	/	50g
・黄桃(缶詰)	/	1/2切れ	・洋酒	/	小さじ1
・粉寒天	/	1.6g	・アンゼリカ	/	少々
・水	/	150cc			
・砂糖	/	大さじ2			

◎作り方

- ① イチゴは3個を薄切りに、2個を角切りにし、黄桃は角切りにしておく。
- ② 花びらをイメージしながら器の底にイチゴの薄切りを並べる。
- ③ 鍋に粉寒天と水を入れて火にかけ、沸騰したら火を弱め1～2分沸騰させ、砂糖を加えて煮溶かし、火を止める。
- ④ ③に缶詰のシロップと洋酒を加え、あら熱を取る。
- ⑤ ②に④の寒天液を3分の2ほど流し込み、固まり始めたら角切りのイチゴと黄桃を加え、さらに器の上まで寒天液を流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ 固まったら、器を返して出し、アンゼリカを飾り付ける。

