

谷原小学校給食レシピ

ピンクのももゼリー

～ひな祭りメニューのデザートとして登場！～

材料(4個分)

白桃缶 ^{かん}	適量
水 ^{みず}	84ml
ももジュース	126ml
	※常温 ^{じょうおん} にもどしておく
グランベリージュース	50ml
パールアガー	10g(大さじ1強)
砂糖 ^{さとう}	16g(大さじ1.5)
ゼリーカップ(90cc)	4個

※鍋^{なべ}が大きいと蒸発^{おお}しやすく少^{しょう}なくなってしまうので、火加減^{ひかげん}に気をつける、もしくは量^{りょう}を増^ふやして作^{つく}るなどしてください。



作り方

- 【1】 砂糖とパールアガーを合わせておく。
- 【2】 ゼリーカップの真^まなかカ^{なか}ットした白桃^{かん}缶^いを入れておく。
- 【3】 ももジュース、
【3】 小鍋^{こなべ}に【1】を入れて煮立^{にた}て、砂糖^{さとう}、ジュース^いを入れて煮^にと溶^とかす。
- 【4】 【3】をカップに流^{なが}し入^いれる。
- 【5】 あら熱^{あつ}がとれたら、冷蔵^{れいぞうこ}庫^いに入れて冷^ひやす。

★ポイント★

粉寒天^{こなかんでん}をよく煮溶^{にと}かしてから砂糖^{さとう}・ジュース^{くわ}を加える！