

# 甘酒ゼリー



- 材料 100cc のプリンカップ 5 人分
- 米こうじの甘酒（市販品 OK）・・・150cc
  - 100%オレンジジュース・・・・・・300cc
  - 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・甘酒の甘さによって好みで加減する
- 〔 粉ゼラチン・・・・・・・・・・12g  
粉ゼラチンをふやかす水・・・50cc
- 

## 手順

1. 水に粉ゼラチンを振り入れ、ふやかす
2. 甘酒の粒々を、ミキサーにかけてなめらかにすりつぶす
3. ②に、オレンジジュースを加える  
ここで、甘酒オレンジジュースを味見して、甘さが足りないようなら、大さじ 1 杯程度砂糖を加えても良い
4. ①を湯煎または電子レンジで溶かし、③を混ぜる
5. プリンカップに 5 等分に注ぎ分ける
6. 冷蔵庫で 2 時間程度冷やし固める