

七夕ゼリー



材料 90ml のショットグラス 8 個分程度

白桃缶 160g

黄桃缶 160g

(みかん缶 OK)

季節の果物でも OK です

すいか・ぶどう・さくらんぼ等

ゼリー液

缶詰のシロップ . . . 400 cc

〔ゼラチン 10g

ふやかす水 50 cc

手順

1. ゼラチンを水でふやかしておく
2. 白桃缶・黄桃缶は、さいの目状に切り、ショットグラスに入れる
3. しっかりとふやけたゼラチンを電子レンジで溶かす
※目安 500W で 40 秒くらい
4. 缶詰のシロップと③を混ぜ合わせ、②へ注ぎ分ける
5. 冷蔵庫で、固まるまで冷やす

※シロップをサイダーにすると、口に入れたときシュワシュワッと爽やかな食感になるよ！！