

レモンゼリー



<材料 4人分>

ゼラチン(粉)	4.8g
水	40cc
寒天(粉)	3.2g
水	400cc
砂糖	80g
レモン(汁)	40cc

暑い時期には、さっぱりとして
とても食べやすいよ！



<作り方>

- ① 粉ゼラチンは、10ccの水でふやかしておく。
- ② 粉寒天は、100ccの水で煮溶かし、溶けたら砂糖を加える。
- ③ 火を止めて、②に①を加えて混ぜ、粗熱をとる。
- ④ 粗熱がとれたらレモン汁を加えて型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。