

乳酸菌ゼリー



<材料 4人分>

ゼラチン(粉)	4g
水	20cc
寒天(粉)	1.2g
水	30cc
カルピス(原液)	240cc
みかん(缶)	80g

さっぱりとしてとても食べやすいよ！子ども達も喜んで食べています☆



<作り方>

- ① 粉ゼラチンは、20ccの水でふやかし、湯せんにかけて溶かす。
- ② 粉寒天は、240ccの水で煮溶かし、溶けたらカルピスを加える。
- 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、みかんを入れた型に流し込み、冷蔵庫で冷やしかためる。