

# フルーツ寒天



## <材料 4人分>

ゼラチン (粉)	2.8 g	みかん缶	60 g
水	28 cc	黄桃缶	60g
寒天 (粉)	1.6 g	パイナップル缶	60g
水	320 cc	砂糖	32 g
		レモン果汁	6 g

レモン果汁は火を止めてから加えてくださいね(^^) 固まらなくなってしまう。



## <作り方>

- ① 粉ゼラチンは、28 ccの水でふやかしておく。果物の缶詰は汁気をきり、一口大に切っておく。
- ② 鍋に水 320 c c と粉寒天を入れて沸騰させる。
- ③ ふやかしたゼラチン・レモン果汁・砂糖を②の中に加え粗熱をとる。
- ④ 粗熱がとれたら、果物を加え、型に流し込み、冷蔵庫で冷やしかためる。