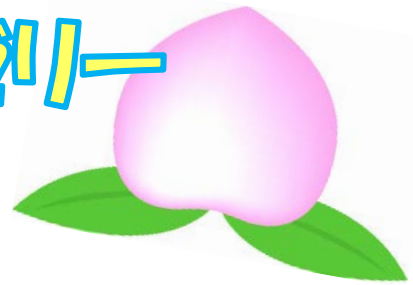




桃とママレード、どっちが主役!?

初夏のさわやかゼリー



《材料:約3人分》

- A
- * 白桃又は黄桃の缶詰 (シロップ漬け) …… 150g
 - * 粉寒天 …… 2g
 - * 水 …… 80cc

 - * 炭酸水 …… 100cc
 - * みかんの缶詰 (シロップ漬け) …… 6粒程
 - * ママレード …… 適量

《作り方》

- ①Aの材料を全部ミキサーにかける。
この時、あまりなめらかにしすぎず、果肉のつぶつぶを残す。
- ②①を鍋にうつし火にかけてひと煮立ちさせる。
火を止めて、炭酸水を加え、ゴムべらで軽く混ぜて容器に注ぐ。
- ③冷やし固まったらお好みの量のママレードを上にかけ、みかんをかざる。
ミントがあればのせる。



桃の時期がきたら、生の桃でコンポート(砂糖で煮たもの)を作って、ゼリーに使うとグッとリッチに美味しくできます。時間のある方はぜひ作ってみてね♪



おうちで手軽に冷たいデザートを♪
わざとつぶつぶを残して果肉の舌触りを楽しんでね。

