

ぽんぽんゼリー

フルーツ入りの涼やかなゼリー。ピンチでぶら下げると楽しい演出ができます。

材料(20 個分)

粉寒天 8g
水 700cc
砂糖 100g

フルーツ缶のシロップ 300cc
フルーツ缶のフルーツ適宜

作り方

お子さんのお手伝いポイントです

- ① 鍋の水に粉寒天を振り入れてから中火にかけ、泡だて器で混ぜながら温める。
- ② 火を止めて、混ぜながら砂糖とシロップを加えよく溶かし、最後にレモン汁を加えて混ぜる
- ③ プリン型などの容器にラップを大きめに切って敷き、**フルーツを適宜入れる**
- ④ ②の寒天液を注ぎ、ラップを束ねてまとめ、輪ゴムで止める。
- ⑤ 冷蔵庫で1時間ほど冷やして固める。

※ スイカなど生のフルーツを使うときは、缶詰シロップの代わりに水 300cc と砂糖 100g を加える。

※ ラップで包まずプリン型などの容器に直接入れて冷やし固めてもいいですね。