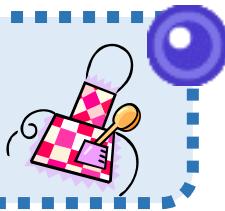


＜自然に層になるゼリー＞

・自然に層になる不思議なゼリー。
白いムースとオレンジゼリーの二つの食感が楽しめます。
お子さんと一緒に作ってみてください。



※オレンジジュースのほか、グレープジュース、パインアップルジュースなどでもOK。
ジュースは果汁100%の、酸味のあるものを使うのがポイントです。

※ゼラチンは沸騰させると固まりにくくなるので注意しましょう。

材 料	6個分	作り方
100%オレンジジュース	400ml	1. 粉ゼラチンは水でふやかしておく。
砂糖	60g	2. 小鍋に牛乳と砂糖を入れて火にかけ、混ぜながら砂糖を煮溶かし、沸騰前に火を止める。
粉ゼラチン	10g(5g×2袋)	3. 2に1のゼラチンを加え、よく混ぜて溶かす。溶けたら生クリームを少しずつ混ぜ、さらにオレンジジュースを入れてよく混ぜる。
水	大さじ3	4. 火をつけ、軽く加熱してよく混ぜ合わせる。
生クリーム	50ml	5. 容器に等分に流し入れ、2層にしつかりと分かれるまでそのまましばらく置く。(30分～1時間)
牛乳	100ml	6. 冷蔵庫に入れて冷やし固め、ミントの葉を飾って出来上がり。
ミントの葉	適量	

※栄養価：1個分

エネルギー	たんぱく質	脂 質	食塩相当量	カルシウム
119kcal	2.7g	4.3g	0.0g	30mg

