

❀みかんミルクゼリー❀

～材料～ (カップ4個分)

■水	おお 大さじ2	さとう 砂糖	おお 大さじ3
■粉ゼラチン	くらむ 5g	かん みかん缶	かん 1/2缶
牛乳	しーしー 250cc	バニラエッセンス	てき 3滴

～作り方～

- を混ぜ合わせ、ゼラチンをふやかしておく。
- 鍋に牛乳と砂糖を入れて中火で温め、砂糖を溶かす(※沸騰させないように)。砂糖が溶けたら火を止め、10秒くらいしたら①のゼラチンを入れよく混ぜる。
- 汁気をきったみかん、バニラエッセンスを加える。
- ③をカップに流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。

❀にんじんゼリー❀

～材料～ (4人分)

にんじん	くらむ 120g	■アガー	くらむ 10g
ゆで汁	しーしー 200cc	■砂糖	くらむ 40g
オレンジジュース	しーしー 200cc		

～作り方～

- にんじんは薄切りにし、少し多めの水で茹で、煮汁とともにミキサーにかける。
- ボウルに■を入れ、混ぜ合わせる。
- 鍋に①を注ぎ入れ、オレンジジュースを加え火にかけ、沸騰したら火を止める。
- ②に③を入れて混ぜ、カップに入れ冷やし固める。

❀もちむぎ茶プリン❀

～材料～ (4人分)

もちむぎ茶	しーしー 100cc	さとう 砂糖	くらむ 25g
牛乳	しーしー 300cc	こな 粉ゼラチン	くらむ 5g (1袋)

～作り方～

- 鍋にもちむぎ茶、牛乳、砂糖を入れて混ぜ、火をかけながら砂糖を溶かす。
- 沸騰したら火を止め、少し冷ましてから粉ゼラチンを入れて混ぜながら、よく溶かす。
- ②の鍋を冷水につけながら、少しとろみがつくまで混ぜる。
- プリン液が人肌くらいに冷めたら、プリン容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- お好みで黒みつをかける。