

レンジでできる フルーツ寒天ゼリー

【材 料】4人分

好きなフルーツ缶・・・1缶
シロップ（缶汁）+水・・・400cc
粉寒天・・・1g

POINT

これからの季節に
ぴったり！
おうちで簡単
手作りゼリー



【作り方】所要時間：1時間10分

- ①耐熱容器に水やシロップ 200cc と粉寒天を入れ軽く混ぜる。
- ②「600W で約1分加熱→よくかき混ぜる」を3回くらい繰り返す
沸騰させて粉寒天を溶かし透明にする。
- ③果物を好みの大きさに切り、②に入れてよく混ぜる。
残りのシロップも全部入れてよく混ぜる。
- ④カップに分ける。
冷蔵庫で1時間くらい固める。

※そのまま大きな器に入れて固めてもいいですね

