

ウララ矯正歯科クリニック

Contact Info: Office :052-252-8217

E-mail: info@ulala-ortho.com

ソーダゼリー♪

作り方

- 1, 粉ゼラチンは水大さじ3に振り入れ、ふやかしておく
- 2, 鍋に水150mlとハチミツ大さじ1~2を加えて中火にかける
- 3, 沸騰する前に火を止めて、ふやかしたゼラチンを加えて余熱で溶かす
- 4, ボウルにあけて氷水につけ、炭酸水を加えてゴムべらで混ぜてとろみをつける
- 5, とろみがついたらお好みのフルーツ（今回はマスカット）を加えてさっと混ぜる
- 6, ラップをかけて1時間冷蔵庫で冷やして出来上がり♪

使うフルーツは、缶詰でも瓶詰めでもそのままでもOKです

材料 (5人分)

- 粉ゼラチン…5g
- 水…大さじ3
- 炭酸水…250ml
- 水…150ml
- ハチミツ…大さじ1~2
- お好みのフルーツ