

親子クッキング



オレンジの寒天ゼリー

材料：棒寒天 1/2 本 オレンジ 2 個 上白糖 12g 水 200 cc

この分量で9個くらい作れます。

作り方：棒寒天を細かくちぎり、水につけて柔らかくしてから、上白糖を加えて煮溶かす。
寒天の姿が見えなくなるくらいまで。

オレンジ1個半を絞り器でジュースにする。

残り1/2個は皮をむき、薄皮も取り除いて細かく刻んでジュースに混ぜておく。

できたオレンジジュースに寒天液を加え、よく混ぜる。

コップにラップをかぶせ、寒天液を約30g流し込み、口を輪ゴムで縛る。

ボールに氷水を用意し、寒天を冷やす。

5分くらいして寒天がしっかり固まったら完成。

普段扱うことの少ない棒寒天。使ってみればとっても簡単。
まだまだ暑いこの時期にぴったりなおやつを作ってみよう。
常温でもすぐに固まる寒天で、さっと作れるお手軽おやつ。

