

## 黒糖ゼリー ～ 昔なつかしい味を皆さんで ～



1人分 59kcal  
塩分 0.0g

### 材 料（4人分）

粉ゼラチン	5 g
水	大さじ2（30 mL）
黒砂糖	50 g
熱湯	1カップ（200 mL）
牛乳	大さじ4（60 mL）

### 作り方

1. 粉ゼラチンは、分量の水にふり入れ、ふやかしておく。
2. 黒砂糖は粗く刻んで鍋に入れ、熱湯を加えよく溶かす。  
鍋を火にかけて木べらで混ぜながら、周囲がプツプツとなったら（70～80℃位）火を止める。
3. ②の鍋に①のゼラチンを加え余熱で溶かす。
4. 鍋底を氷水で冷やし、木べらで全体を混ぜながら  
あら熱をとる。あら熱がとれたら、水でぬらした型に  
流し入れ、冷やし固める。
5. 固まったら、スプーンで大きくすくって器に盛り、  
冷たい牛乳をかける。

※ 溶けやすいゼリーなので、食べる直前まで冷やしておきましょう。