

ブラウンシュガーゼリー

あったかいお部屋でどうぞ。黒糖風味の和風ゼリー



材料（2人分）

粉ゼラチン	3～4 g
水	大さじ1（15 g）
黒砂糖	25 g
熱湯	1/2カップ（100cc）

流し缶（卵豆腐型等）

※好みに冷たい牛乳（1人分小さじ2杯目安）

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いれ、熱湯を加えよく溶かす。これ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 鍋を火からおろし、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、水でぬらした流し缶に入れ冷やし固める。
- 5 固まったら、スプーンで大きくすくって器に盛る。
※好みに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。