

すりおろしりんごの寒天寄せ ～簡単さっぱりデザート～



材料（作りやすい分量・6人分）

りんご	1個	粉寒天	3g
レモン汁	1/2個分	水	3/4カップ
キウイフルーツ	1個	砂糖	40g
オレンジキュラソー	小さじ1	流し缶	

作り方

- 1 キウイは皮をむき、1センチ厚さのいちょう切りにする。
- 2 りんごは皮をむき四つ割りにし、芯を取り除き、すりおろし、レモン汁をかけておく。
- 3 小鍋に分量の水と粉寒天を入れ、火にかけ、軽く混ぜながら沸騰させる。沸騰させた状態で、2～3分中火で煮る。
- 4 ③に砂糖を加え、砂糖が溶けるまで弱火で煮て火をとめる。
- 5 ②のすりおろしりんごを加えあら熱をとり、オレンジキュラソーとキウイを加えて混ぜる。
- 6 ぬらした流し缶に入れ、冷やし固める。
固まったら流し缶から出し、切り分け、盛り付ける。

※オレンジキュラソー

オレンジの果皮を使って作られるリキュール。洋酒。
なければ入れなくても良い。