



みかんゼリー

材料 <1個分>

熱湯/100cc 粉ゼラチン/10g 砂糖/40g
オレンジジュース/300cc みかん(缶詰・Lサイズ)/15個

- 1、熱湯を入れたボウルに粉ゼラチンを振り入れ良く混ぜ、砂糖も加えて更に混ぜ、砂糖・ゼラチンを溶かします。
- 2、オレンジジュースを加え混ぜ合わせます。
- 3、容器の内側を水にぬらし、みかんを円形に並べます(外側の円に12個・内側の円に3個)
- 4、2のゼリー液の粗熱をとり3の容器にそっと流し込みます。冷蔵庫に入れて2時間~3時間冷やし固めます。
- 5、ゼリーが固まったら50℃ぐらいの湯に容器の外側をつけ、型を斜めにしながら型とゼリーの間に空気が入るようにして逆さにし取り出します。