

ゼリー・バナナジュース作り

♪ゼリーの材 料(4人分)♪

○カルピスウォーター……160g

○粉寒天……3g

○水……160g

○レモン汁……5g

○砂糖……5g

○粉寒天……3g

○黄桃缶……20g

☆みかん缶……20g

♪ゼリーの作り方♪

- ① 鍋でカルピスを加熱します
- ② カルピスが温まったら寒天を入れ、2分ほど弱火にかけて沸騰させます。
- ③ 寒天が溶けたら、器に入れて氷水で冷やします。
- ④ 冷やしている間に、黄桃を切ります。
(小さめに切ります)
- ⑤ 鍋に水とレモン汁と砂糖を入れて加熱します。
- ⑥ 水が温まったら寒天を入れ、先ほどと同じように沸騰させます。
- ⑦ 寒天が溶けたら、固まったゼリーの上に流し入れ、そこに黄桃を入れて再び冷やします。
- ⑧ ゼリーが固まったら、上にみかんを盛り付けて完成です。

♪ バナナジュースの材料(4人分) ♪

- ◎バナナ……2本
- ◎牛乳……600g
- ◎はちみつ……50g

♪ バナナジュースの作り方 ♪

- ① バナナの皮をむきます。
- ② バナナをフォークで細かく潰します。
- ③ バナナが細かくなったら、はちみつを入れて泡立て器でよく混ぜます。
- ④ 牛乳を入れてよく混ぜ、コップに注いで完成です。