

しゅわしゅわ 梨ゼリー

とっても、
さわやか！



材料 (4人分)

【梨ゼリー】

A	粉ゼラチン	10g
	水	50ml
B	梨(果肉)	160g
	砂糖	大さじ3 (27g)
	水	200ml
	炭酸水	200ml

作り方

- 1 Aを耐熱容器に入れ、ラップをかける。ゼラチンが溶けるまで600Wレンジで10秒ずつ加熱する。
- 2 梨は7mm角程度に切る。
- 3 Bを耐熱容器に入れ、ラップをかける。600Wレンジで3分加熱する。
- 4 1・3・水を合わせて、内側を水で濡らした容器に流して冷蔵庫で1時間程冷やす。
- 5 ゼリーが固まったら格子に切り、炭酸水を入れてゼリーを浮かべる。

こども農園料理教室



親子でつくろう！かみかわを食べよう！



完成♪