

子どももOK！ビールゼリーの作り方

材料

- ・りんごジュース（濃縮還元） 600cc
（常温に戻しておく）
- ・粉ゼラチン 10g
- ・氷水
- ・砂糖（甘いのがよければお好みで）



作り方

1. りんごジュース100ccにゼラチン10gを入れて軽くまぜて、ゼラチンをふやかす
2. 電子レンジで30秒あたためて、ゼラチンをとく
（砂糖を入れるなら一緒に入れてあたためる）
3. りんごジュース500ccに溶けたゼラチンを入れて静かによくまぜる
4. グラスの2/3くらいまでそそいで、冷蔵庫で冷やす
5. 残ったゼラチン入りのゼリーを氷水で冷やしながらかき混ぜる
泡だて器で白くなるまで混ぜる
6. クリーミーな白い泡になったら冷蔵庫で冷やしておいた
ゼリーの上にスプーンで静かにのせる
7. ラップをせずに冷蔵庫で1時間以上冷やす



できあがり

