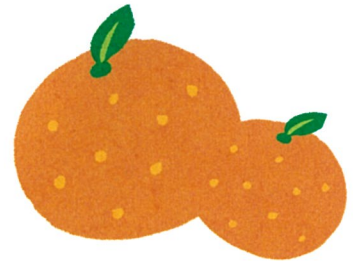


オレンジ^{そう}2層のゼリー



《材料》

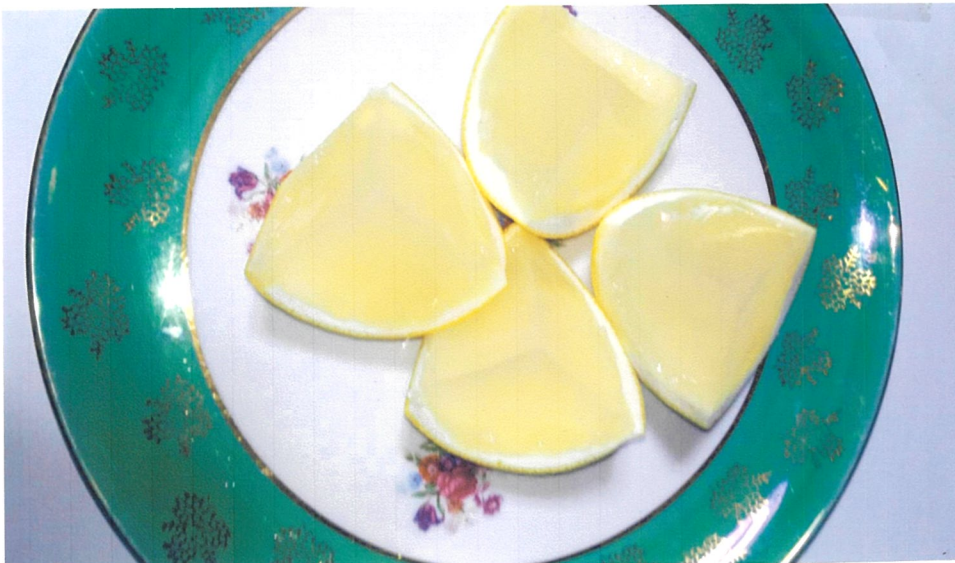
- ・ゼラチン 5g×6
(150ccの水で溶かしたもの)
- ・砂糖 200g
- ・生クリーム 200cc
- ・牛乳 400cc
- ・オレンジジュース 360cc



《作り方》

- (1) 材料を全て鍋に入れ、ゼラチンが溶けるかを確認し、煮立つ寸前で火を止める。
- (2) 型に流し、粗熱が取れたら、冷蔵庫で固めて完成♪

グレープフルーツ^{かんてん}寒天



《材料》

- ・グレープフルーツ 1個(大)
- ・粉寒天 1袋
- ・水 300ml
- ・砂糖 100g



《作り方》

- (1) グレープフルーツの頭5分の1位を切り取る。スプーンでグレープフルーツの中身を取り出す。
- (2) 取り出したグレープフルーツの中身をよく絞って汁を出す。
- (3) 絞った汁と水を合わせ、砂糖を入れ、粉寒天を入れてよくかき混ぜ、沸騰させる。
- (4) (3) を少し冷まし、空のグレープフルーツに注ぎ入れる。固まったら川と皮と一緒に切り分け、完成♪