

にんじんジュースのゼリー

材料 (カップ3~5個分)

ゼラチン 5g

★ にんじんジュース 200ml または

★ にんじんジュース 250~300ml

ちょこっと映えアレンジ♪

牛乳ゼリーで2色に♪

ゼラチン 5g

牛乳 250~300ml

砂糖 小さじ1

好きな色のジュースで
作ってね♪



作り方

牛乳ゼリーで2色に♪

ゼラチンと砂糖を温めた牛乳(80℃以上)に溶かし
冷蔵庫で冷やす。固まったらにんじんジュースゼリ
ーの液を流して冷やし固める。

★ 冷たい物に加える場合

ゼラチンを50mlのお湯(80℃以上)でよく溶かしてから、にん
じんジュースによく混ぜて冷蔵庫で冷やし固める。

★ 熱い物に加える場合

ゼラチンをにんじんジュース(80℃以上)に直接ふり入れてよく
混ぜて溶かし、粗熱を取ったあと冷蔵庫で冷やし固める。

(沸騰はさせない)