

# 7月 RECIPE

## 七夕ゼリー



### 7月 七夕ゼリー(150mlプリンカップ 約6個分)

#### 材料

(カルピスゼリー)  
カルピス 80ml  
水 160ml  
ゼラチン 5g  
ゼラチン溶かすお水 大さじ2

(サイダーゼリー)  
サイダー350ml (100mlと250ml)  
ゼラチン 7g  
ゼラチン溶かすお水 大さじ2  
ブルーハワイシロップ 適量  
フルーツなど お好みの量

#### 道具

スケール  
計量カップ

#### 準備

ゼラチンは水に入れてふやかしておく。  
サイダーは常温にしておく。

- 1.カルピスと水を混ぜる。ふやかしておいたゼラチンをレンジで20~30秒温めて溶かす。とけたゼラチンをカルピス液の中に入れてよく混ぜる。
- 2.カップに入れて冷蔵庫で冷やす。
- 3.カルピスゼリーが固まったらサイダーゼリーを作る。
- 4.サイダー100mlとゼラチンをレンジで20~30秒温めて溶かしよく混ぜる
- 5.4に250mlのサイダーを入れて色づける(好みの色になる量)  
カルピスゼリーの上に注ぎ、冷蔵庫に入れて冷やす。
- 6.固まったら、果物を飾り付けて出来上がり

