

みぞれゼリー

道明寺粉がみぞれが舞っているように見えるゼリー。



材料(4人分)

道明寺粉	50g
熱湯	60ml+200ml
アガー	10g
砂糖	70g
水	500ml
レモン汁	大さじ 1
<ソース>		
はちみつ	大さじ 2
レモン	大さじ 1

作り方

- 1 道明寺粉に熱湯 60ml を入れ 10 分浸す。
- 2 10 分後、残りの 200ml の熱湯を入れさらに 10 分浸し、柔らかくなったら、ざるにあげて水気を切っておく。
- 3 ボウルにアガーと砂糖を入れよく混ぜる。
- 4 鍋に水と 3 を入れ、加熱し、アガーと砂糖を溶かし、沸騰して 1 分後火からおろす。
- 5 4 をボウルに入れ、レモン汁、2 を加え、氷水などを当ててゆっくり冷やす。とろみがついてきたら器に入れ冷蔵庫で冷やす。
- 6 はちみつ、レモン汁を合わせてソースを作り、冷やしたゼリーにかけていただく。