

ピーチゼリー

寒天にわらびもち粉を加えてぷるぷるの食感に



材料(4人分)

黄桃	…………	200g
シロップ	…………	200ml
水	…………	200ml
砂糖	…………	大さじ3
粉寒天	…………	2g
わらびもち粉	…………	20g
<飾り>		
黄桃	…………	適量
キウイ	…………	適量

作り方

- 1 飾り用の黄桃とキウイは薄いいちょう切りにする。
- 2 ミキサーに黄桃とシロップを入れ攪拌する。
- 3 鍋に水、砂糖、粉寒天、わらびもち粉を入れ加熱する。透明になってとろみが出て来たら火からおろす。
- 4 ボウルに、2 を入れ、3 を加えてよく混ぜる。器に入れて、冷蔵庫で冷やす。
- 5 フルーツを飾る。