

サイダーゼリー

サイダーの清涼感をそのままゼリーにとじこめました



材料（作りやすい分量）

粉寒天	2g
水	100ml
砂糖	大さじ2
レモン汁	小さじ2
サイダー	200ml
好みのフルーツ	適量

作り方

- 1 鍋に水と粉寒天を入れ、鍋底からかき混ぜながら煮溶かす。粉寒天が溶け沸騰したら3分ほど煮る。
- 2 寒天が溶けたら砂糖を加えて煮溶かす。
- 3 火からおろし、粗熱をとり、サイダーを静かに注ぎ、器に入れて冷やす。
- 4 火からおろし、粗熱をとり、レモン汁を入れて混ぜ、最後にサイダーを静かに注ぎ、器に入れて冷やす。
- 5 冷蔵庫で冷やし冷蔵庫で30分以上冷やし固める。固まったら飾り用のフルーツをのせる。