

🌻 フルーツと白玉の水玉ゼリー 🌻

<材料(8個分)>

白玉粉	50g
絹ごし豆腐	50g
メロン	1/2個
ミニトマト	8個
粉寒天	4g
粉ゼラチン	5g
グラニュー糖	110g
水	800cc



<作り方>

- ① 白玉粉と豆腐をボウルに入れて混ぜ、よくこねる。1口大に丸めてゆでる。ゆであがったら氷水で冷やす。(中まで火がとおると浮き上がってきます)
- ② 団子をゆでたお湯にミニトマトを10秒ほどつけて、すぐに氷水につけ皮をむく。メロンは種を除き、実を丸くくり抜く。
- ③ ゼラチンは大さじ1の水でふやかしておく。
- ④ 粉寒天とグラニュー糖を乾いたボウルの中で混ぜ合わせておく。鍋に水と一緒に入れ、よく溶かしてから火にかける。沸騰したら弱火にしてかき混ぜながら2分ほど煮る。
- ⑤ 火を止めてから、ゼラチンを入れる。鍋の底に氷水をあて、とろみがつくまでかき混ぜる。
- ⑥ 器に団子とメロン、トマトを彩りよく盛り付け、⑤を流しいれ冷蔵庫で冷やし固める。

★ 一口メモ ★

ここでは、メロンやトマトを使用しましたが、その他、好みのくだものを入れて、作ってみてください。あんこを入れて和風にしてもいいかもしれません。豆腐を入れて団子を作ると、時間がたっても硬くなりにくくなります。

お子さんと一緒に作って、おいしくいただきましょう。