

◆白ぶどうのつるるんゼリー◆



《材料》

- 白ぶどう…………… 1房
(ロザリオビアンコ等)
- 砂糖…………… 80g
- 粉ゼラチン…………… 5g
- レモン汁…………… 小さじ1
- サイダー…………… 適量

①
ぶどうは皮をむいて、レモン汁をかけておく。

②
粉ゼラチンは大きじ3の水に振り入れて、ふやかしておく。

③
水300ccを沸騰させ砂糖を加えてよく溶かす。

④
火をとめ、①②を加えてあら熱をとり、バットに流し入れる。冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

⑤
グラスに④をスプーンですくって入れ、よく冷やしたサイダーを注ぐ。

