



【花みかんゼリー（4人分）】

◆ 材料

みかん	3コ
水	カップ2
粉寒天	4g
砂糖	80g
みかんジュース (果汁100%)	カップ2

◆ 作り方

1. まずみかんの皮をむきます。
 2. 続いて1cmの輪切りにし、器に入れておきます。
【ひとくちメモ】
みかんは小ぶりのものを使うといいです。
 3. 水に寒天を振り入れ、よく混ぜてください。
 4. それを火にかけて沸騰させ、それから1～2分煮ます。
 5. そこに砂糖を加え、さらに2～3分中火で煮立てます。
【ひとくちメモ】
寒天を完全に煮溶かしてから砂糖を加えて、さらに煮詰めることで寒天が固まりやすくなります。
 6. 火を止め、みかんジュースを加えます。
【ひとくちメモ】
みかんジュースは冷やしたものを入ると寒天がはやく固まります。
 7. 液体を器に流し入れ、冷蔵庫で冷やすとできあがり。
-