

あじ オレンジ味



材料 ざいりょう かく やく かいぶん
各キャラプレート約1回分

・オレンジジュース

パーセントかじゅう ミリリットル
(100%果汁のもの)…250ml

じょうおん
※常温にもどしておく

みず ミリリットル ふんまつ グラム
・水…50ml ・粉末ゼラチン…7g

さとう おお
・砂糖…大さじ1

つくかた 作り方

①たいねつようき みず ミリリットル い ワット でんし
耐熱容器に水50mlを入れて600Wの電子レンジで
20秒(500Wでは30秒)加熱し、粉末ゼラチンと
砂糖を入れ混ぜて溶かす。

②①をボウルに移しオレンジジュースを入れて混ぜ
る。

③②をスプーンでキャラプレートに流し入れる。

④れいそうこ い じかんはん ひ かた
冷蔵庫に入れて1時間半ほど冷やす。固まったら
にちりんとう つか と
日輪刀ピックを使ってキャラプレートから取り
出す。

れいきやくじ かん め やす ようす み
※冷却時間は目安です。様子を見ながら
れいきやくじ かん ちようせい
冷却時間を調整してください。