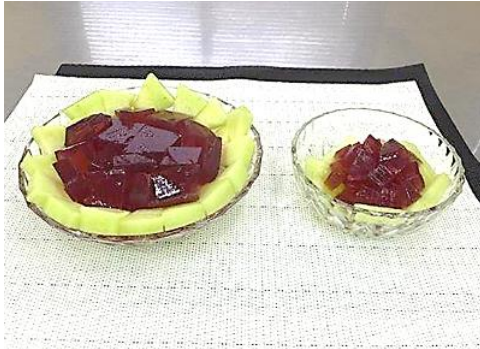


あじさい寒天 レシピ・作り方

とても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：5人分) >

○グレープジュース(100%)	300 cc
○水	400 cc
○粉寒天	6 g
○グラニュー糖	40 g
○メロン	1/4 切れ

<作り方>



① 材料をそろえる。



② 鍋に水と粉寒天を入れ、火にかける。



③ しっかりと沸騰した後、2分程混ぜて寒天をしっかりと溶かす。



④ ③にグラニュー糖を加え、溶かす。



⑤ グラニュー糖がしっかりと溶けたら、グレープジュースを加えて混ぜる。



⑥ バットに流し入れ、冷蔵庫に入れて冷やし固める。



⑦ 冷えて固まったら、サイコロ状に切り分ける。



⑧ メロンは種を取り、盛り付けたい形に切る。



⑨ 盛り付けたら、出来上がり！