いちごヨーグルトゼリー レシピ・作り方

とても簡単にできます!

<料理レシピ(材料:約80g×4個分)>



<作り方>

○いちご(20g~25g)	4個
○プレーンヨーグルト	170g
○グラニュー糖	30g
○粉ゼラチン	5g
○水	35g



① 材料をそろえる。



② いちごはヘタを取って洗い、 フォーク等でつぶしておく。



③ ゼラチンは水でふや かしておく。



④ 鍋に②とグラニュー糖を入れ、弱火で混ぜる。沸騰させないようにする。



⑤ ④にふやかしておいたゼ ラチンを入れて混ぜる。



⑥ ボウルにプレーンヨーグ ルトを入れる。



⑦ ⑥に粗熱を取った⑤を 入れ、よく混ぜる。



8 ⑦をカップ等に注ぎ、冷 蔵庫で冷やし固める。



⑨ カップ等を外して、盛り付けたら出来上がり!

☆いちご(分量外)をトッピングしてもいいですよ。