

B☆B特別賞

レシピ名： すずあかねたっぷりゼリー



材料

• 夏いちご	300g	• バニラエッセンス	適量
• 牛乳	200ml	• レモン汁	大さじ1
• 粉ゼラチン	10g	• お湯	200ml
• 砂糖	110g		

レシピ

- ① 粉ゼラチンを大さじ3の水でふやかしておく。
- ② 夏いちごのヘタを取り、半分に切る。
- ③ 夏いちご250gを鍋に入れ砂糖80gをまぶす（30分程度）
- ④ 牛乳と砂糖30gを鍋に入れ中火にかける
- ⑤ 沸騰しないようゆっくり混ぜ、少し泡が出てきたら火を止めバニラエッセンスと①の半分を入れ、泡立たないよう混ぜ溶かす。
- ⑥ 切ったいちごを器に並べ粗熱を取った④をゆっくりと流し込む
- ⑦ ⑥を冷蔵庫などで冷やす。
- ⑧ ③にレモン汁を入れ中火にかけ実がくずれないように混ぜる
- ⑨ 泡が出てきたら火を止めてお湯と残りのゼラチンを入れる。
- ⑩ そのまま粗熱を取ると色が悪くなるので氷水などで冷やす。
- ⑪ トロトロしてきたら冷やしておいた⑦に流し込む。
- ⑫ 冷蔵庫などで冷やして完成。