

## 【りんご寒天】

(材料) りんご 2 個、砂糖 15g、水 350 c c、りんごジュース 100% 350 c c、粉寒天 8g

(作り方)

- ①りんごは皮を剥き、細かく切り鍋に入れる。砂糖をまぶし、水分が出るまでしばらくおく。  
弱火で炊き、ジャムにする。
- ②粉寒天は分量の水につけてふやかす。
- ③鍋にりんごジュースを入れ温める。その中に②とジャムを入れる。
- ④③を流し缶などに入れ、冷蔵庫で冷やす。固まったら完成です。

※ジャムを作らず、リンゴジュースだけでも作れます。各メーカーにより寒天を溶かす水の量が変わることがあります。

