

【やまもも寒天】

(材料) ヤマモモジュース 200 c c、水 1 ℓ、りんごジュース 50 c c、粉寒天 10 g

(作り方)

- ① 寒天を水又はぬるま湯につけ、柔らかくする。
- ② 鍋にヤマモモジュース、定量の水、りんごジュースを入れる。沸騰直前くらいに、柔らかくもどした寒天を入れ、沸騰後、弱火で約 5～10 分混ぜながら煮溶かす。
- ③ 水でぬらした容器に②を流し入れ、冷やす。

※ヤマモモジュースの作り方は、ホームページ「今日のお昼ごはん」に記載しています。

