

超・しゅわしゅわ炭酸ゼリー



- ① 粉ゼラチン1袋(5g)とお湯50ccを入れて、スプーンでかき混ぜる。



※ お湯が あつい 熱いから やけど 火傷しないように きつ 気を付けよう!

- ② 容器にサイダーを200ccと **フルーハワイ** を大さじ2入れて、菜ばしで **ゆっくり** かき混ぜながら①のゼラチンを入れます。

- ② 容器にサイダーを300ccを入れて、菜ばしで **ゆっくり** かき混ぜながら①のゼラチンを入れます。

- ③ ラップをかけて、冷蔵庫で30分くらい冷やす。固まったら、フォークで **あらく** 砕く。

※ くだく 砕くときに **パウダージュース** まぜる を混ぜる!



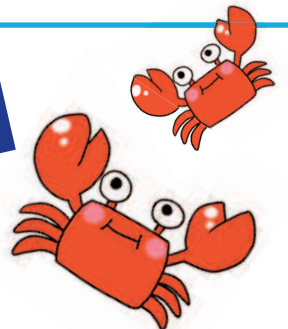
※ ゼリーを2色にしても 2しよく きれいで きれい 綺麗だよ!



- ④ カップに、缶詰のフルーツやナタデココを入れて、③のゼリーを入れる。



「超・しゅわしゅわ炭酸ゼリー」完成!



【材料(2人分)】

粉ゼラチン×2袋、サイダー(200ccと300cc)、お湯(80度以上 50cc×2)、缶詰のフルーツとナタデココ(適量)、かき氷シロップ(大さじ×2)
※ お好みで、昔懐かしの「パウダージュース」をゼリーに混ぜてね!