



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



旬のフルーツで手作りスイーツを作ろう!

デコポンゼリー



一個あたりのエネルギー 126kcal	食塩相当量 0.0g	調理時間 約15分 <small>※冷やし固める時間は除く</small>
-------------------------------	----------------------	--

この表示値は目安です

■材料 (4個分)

デコポン 3個
水 120ml
砂糖 大さじ3
粉ゼラチン 8g
水(粉ゼラチン用) 大さじ2
レモン果汁 小さじ1
ミント 適量

■作り方

- ① 粉ゼラチンは水に入れふやかしておく
- ② デコポンの皮を剥き、果汁を120ml絞る
- ③ 残ったデコポンは薄皮を剥く
- ④ 鍋に、水、②、砂糖を入れ中火で混ぜながら加熱する
- ⑤ 砂糖が溶けたら、火からおろし①を入れ溶かし、レモン汁を加え粗熱が取れたら容器に入れ、冷蔵庫で冷やす
- ⑥ 固まったら③をのせ、ミントを添える

cooking memo