

七夕

ひんやりスイーツレシピ[®]

ほんのり
シュワシュワ

星の爽やかクラッシュゼリー



【材料約6カップ分】

(ヨーグルトゼリー)

プレーンヨーグルト・・・150g

牛乳・・・150g

砂糖・・・20g

粉ゼラチン・・・5g

水・・・大さじ2

(炭酸ゼリー)

サイダー(常温)・・・500ml

かき氷シロップ

ブルーハワイ味・・・大さじ3

粉ゼラチン・・・5g

水・・・大さじ2

(トッピング)

黄桃缶・・・適量

好きなフルーツでも

【作り方】

(ヨーグルトゼリー)

- ① ゼラチンを水でふやかしておいたものを電子レンジで約500w20秒かけ、溶かす
- ② 鍋にプレーンヨーグルト、牛乳、砂糖を入れて混ぜる。弱火にかけ、人肌程度に温める
- ③ ②にゼラチンを混ぜ、ガラス容器の半分まで入れ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める

(炭酸ゼリー)

- ① ゼラチンを水でふやかしておいたものを電子レンジで約500w20秒かけ、溶かす
- ② バットにサイダーとブルーハワイを入れ、ゼラチンを加えて混ぜる。冷蔵庫で2時間以上冷やし固める
- ③ フォークなどでクラッシュし、ヨーグルトゼリーの上にのせる

(トッピング)

黄桃缶を星型に型抜きし、飾る

混ぜたりフォークでクラッシュしたり型抜きしたり、簡単な工程が多いのでお子様と一緒に楽しめます♪



少し小さなお子様には、ヨーグルトゼリーのみでも◎

牛乳が苦手な方にもお勧め

