

ゼリームース

【 材 料 】 (4人分)

牛乳	...	60g
生クリーム	...	60g
オレンジジュース	...	160g
ゼラチン	...	4g
水	...	20g
砂糖	...	20g

【 作り方 】

- ① ゼラチンは分量の水でふやかしておく。
- ② 牛乳、生クリームを泡立て器で混ぜる。
- ③ ジュース、ゼラチン、砂糖を鍋に入れ、
中火でゼラチンを溶かしながら混ぜる。
- ④ 沸騰してきたら②を少しずつ入れ、混ぜる。
(全体が大体混ざればOK 混ぜすぎに注意)
- ⑤ カップに入れて、冷蔵庫で冷やす。



※ 勝手に二層になります (^^♪)