

ぶどうの簡単ゼリー

プリンカップ4個分

調理時間 30分

《 材 料 》

ぶどう	8粒
チュウペット	4本
粉ゼラチン	小2杯
水	大2杯
砂糖	大3杯

【おいしさのヒミツ】
チュウペットを使うと簡単にできます。また凍らせてもおいしいです。

お料理上手メモ
半量が固まったところで、ぶどうを入れると、真ん中に浮いたようになりきれいになります。

《 作り方 》

粉ゼラチンに水を入れふやかし、ぶどうは皮をむき種をとっておきます。

チュウペットをボールにあけ、砂糖・ゼラチンを加え、火にかけて温め溶かします。

ゼラチンが完全に溶ければ、プリンカップに半分流し、氷水で冷やし固めます。そこへぶどうを2粒ずつ入れ、残りを注ぎ全体をしっかりと固めます。

生暖かいお湯にプリンカップを1～2秒つけ、型から抜き皿に盛り付けます。



(1人分)

エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量
85kcal	2.0g	0.1g	20.1g	0g