

桃ゼリー

(主材料)
桃缶、アガーもしくは寒天
(調理時間) 30分程度
※冷やし固める時間は除く。

(1人分)
エネルギー 57kcal
たんぱく質 0.3g

● 桃たっぷり♪桃の美味しさが、口の中いっぱい広がるゼリーです！ ●

《材料・分量》 子ども6人分 (おとな 約4人分)

アガー 18g(大さじ2弱)
または 粉末寒天 3g(小さじ1強)
水 400ml
砂糖 36g(大さじ4)

桃の缶詰(小さめの5号缶) 1缶

缶詰は
桃(白桃または黄桃) 150g程度
シロップ 150g程度
を使用して作ります。

【 作り方 】

① 桃缶は、桃とシロップに分けておく。



② 桃は2/3をミキサーにかけ、1/3は好みの大きさに切る。



③ 鍋に水とアガー(または寒天)を入れて混ぜ、火にかける。かき混ぜながら煮溶かし、吹きこぼれないように注意しながら、沸騰させる。



④ ③に砂糖とシロップを加えて煮溶かし、更にミキサーにかけた桃を加えて弱火で煮る。



⑤ バットに注ぎ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。



⑥ 固まったゼリーは食べやすい大きさに切り分け、②で切った桃を添える。



完成!



桃はミキサーにかけず、全て切ってゼリー液に混ぜても美味しいです! バットやタッパーでまとめて作っても良いですし、**カップに1人分ずつ注ぎ、冷やし固めても良いですね♪**