

青空ゼリー

【材料 (3杯分)】

熱湯 300ml
ゼラチンパウダー 8g
ブルーハワイ 300ml
プレーンヨーグルト 100g
生クリーム 60g
グラニュー糖 10g
チェリー (カットスイカ) 3個



【作り方】

手順

- ①ボウルに熱湯入れてゼラチンパウダーを加えて良く混ぜる
- ②溶かしたらブルーハワイを加えて冷蔵庫で冷やし固める。(6時間以上)
- ③ヨーグルトをザルにあげて冷蔵庫で水分を切っておく。(約10分)
- ④ゼリーが固まったらスプーンなどですくってコップに入れて、ところどころにプレーンヨーグルトを雲のように入れていく。
- ⑤ホイップクリームやチェリー・スイカなどを好みに飾る

