



今日のレシピ



キラキラかんてん

つく かた ＜作り方＞

さいりょう 材 料	4にんぶん 4人分
キウイフルーツ	1/2個
フルーツ缶	120g
こなかんてん 粉寒天	2g
みず 水	200ml
シロップ	100ml
さとう 砂糖	おお 大さじ3
レモン汁	こ 小さじ1

- ① フルーツ缶はフルーツとシロップに分け、シロップは200mlとっておく。
- ② ①のフルーツ、キウイフルーツは1cmでさいの目切りにする。
- ③ なべに水とフルーツ缶のシロップ、寒天を入れ混ぜながら火にかける。ふっとうしたら1～2分加熱して溶かし、砂糖を加え火を止める。レモン汁を加える。



- ④ フルーツを加え、型に流し固める。

