

キャロットかんとんゼリー

★おすすめポイント★

にんじんは、オレンジジュースで煮て、ミキサーにかけると、オレンジの果肉のような触感になります。



材料

人参	150 g
オレンジジュース (果汁 100%)	1カップ
A { 粉寒天	4 g
{ 水	3カップ
砂糖	80 g

作り方

- ① 人参は洗っていちよう切りにし、オレンジジュースで柔らかく煮る。
- ② 別の鍋にAを入れ煮溶かし、沸騰させ、砂糖も加えてさらに煮溶かす。
- ③ ①と②を合わせてミキサーにかけ、ゼリー型に注ぎ、冷やし固める。