



みんなの大好きメニュー！

オレンジかん

作 り 方

- 1 鍋に水と粉寒天を入れ混ぜながら火にかける。
- 2 沸騰したら弱火にし、沸々した状態で2分程混ぜながらしっかり加熱する。グラニュー糖を加え、溶けたら火を止める。
- 3 汁気を切ったみかんを加えてよく混ぜほぐし、オレンジ濃縮果汁を加える。
- 4 バットやお好みの器に流し入れ、粗熱がとれたら冷蔵庫で1～2時間ほど冷やす。
- 5 固まったら好きな大きさに切り分ける。

※ みかんは泡立て器などでよくほぐすと粒々みかん寒天に、器にみかんを入れてから寒天液を流し入れると、ごろっと食感のみかん寒天になります。

材 料 (4人分)

粉寒天	2g
水	180cc
グラニュー糖	大さじ2
オレンジ濃縮果汁	140cc
みかん缶	40g