

# 袋でできる!あじさいゼリー

今回使用した材料



## <作り方>

- ①ポリ袋に水、砂糖を入れて溶かす。
  - ②①にダマにならないように粉寒天を振り入れる。
  - ③ポリ袋の空気を抜き、口を結ぶ。
  - ④鍋に湯を沸かし③を入れて、中身が混ざるようにポリ袋を動かす。
  - ⑤ポリ袋の中身が沸騰する様子がみられたら、2分加熱する。
- ※2色以上作る場合は違う袋で①～⑤を繰り返す
- ⑥平べったい容器に入れ、30分冷却する。
  - ⑦さいの目に切り、器に盛り付ける。

## <材料>1人分

- |                |      |
|----------------|------|
| ・ 水            | 150g |
| ・ 砂糖           | 15g  |
| ・ 粉寒天          | 0.6g |
| ・ お好みのジャムやシロップ | 20g  |



👉 point 👈  
空気が入りやすいので、  
しっかりと空気を抜きましょう。