



すいかレシピ



料理名		そのままスイカゼリー
材料（２人分）	数量	作り方 スイカは飾り用にスプーンで何個か丸く切りぬく。果肉はミキサーにかけ、ピューレにする。分量の水に粉ゼラチンをふり入れておく。 水と砂糖を鍋に入れ、ふやかしたゼラチンを加えて溶かす。 と をボールに混ぜ合わせ、器に入れる。 粗熱が取れたら、飾り用のスイカを入れ、冷蔵庫で冷やし固める。 好みに練乳をかける。
スイカ	400g	
水	スイカ汁と合わせて250cc	
砂糖	小さじ1	
粉ゼラチン	5g	
練乳	適量	
		
説明・その他		
・スイカの味が活かされた夏におすすめのひんやりデザート！ ・グラスに入れて作ると見た目もきれいで、パーティーなどにも。 ・練乳をかけると一層おいしくなりますよ。		