

# 超簡単!! オレンジ寒天ゼリー



《材料》 4カップ分

100%オレンジジュース 500ml

粉寒天 3g

ホイップクリーム 適量

みかん(缶づめ) 適量

## 《作り方》

1. 鍋に100%オレンジジュースを入れて中火で熱し、粉寒天を入れてかき混ぜ、1~2分沸騰させたら火から下ろします。
2. 器に注ぎ入れ、粗熱を取り、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めます。
3. ホイップクリームとみかんを添えて完成です。

## 《ポイント》

※寒天は沸騰させないと固まりにくくなるので、必ず沸騰した状態で1~2分加熱してください。

※加熱後は常温で固まるので、型に入れる前に粗熱を取りすぎてしまわないように注意してください。