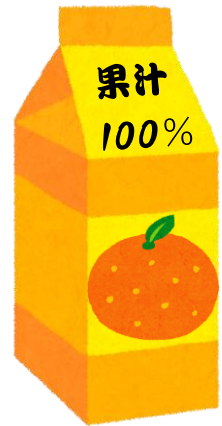


かんたんゼリー

【材料】 ざいりょう 紙かみパックジュース 1L
ゼラチン 15g



【作り方】

- ① ジュースを常温じょうおんに戻もどしておく。
- ② 計量けいりょうカップにジュース100mlとゼラチン15gをいれてふやかす。
- ③ 耐熱たいねつ容器ようきにジュース100mlをいれて電子レンジでんし500wで約3分、80度以上ど いじょう（沸騰ふつとうするくらいまで）加熱かねつする。
- ④ ②に③を注ぎそそいれてよく混ぜてゼラチンを溶とかす。
- ⑤ ④にジュースを200mlたしてよく混ぜる。
- ⑥ ⑤を紙かみパックに戻しもどいれてよく振り混ぜる。
- ⑦ 紙かみパックの開け口部分あをクリップなどでしっかり止めて、冷蔵庫れいぞうこで冷ひやして（約6時間やく じかん）、できあがり。



ゆ かみ
お湯を紙パックにかけると
ゼリーを取り出しやすくなります。
ちゅうい
やけどに注意しましょう！