



梨たっぷりゼリー

材料(4人分)

・プリンカップ	4個
〔・粉寒天 ・水	4g
	30 cc
A 〔・水 ・砂糖 ・白ワイン	300 cc
	大さじ4 (36g)
	大さじ2 (30g)
B 〔・梨 ・水 ・白ワイン ・グラニュー糖 ・レモン汁	中1個
	160 cc
	大さじ2 (30g)
	大さじ3 (36g)
	小さじ1 (5g)

手順

- ①梨は皮をむいて角切りにし、Bの水・白ワイン・グラニュー糖を加えて煮る。レモン汁は煮た後、冷めてから加える。
- ②①の梨の1/3はミキサーにかけ、人肌に温める。
残りの2/3は、プリンカップに入れる。
- ③寒天は水30cc(大さじ2)でふやかしておく。
- ④Aの水にふやかした寒天を加え、よく煮溶かす。
- ⑤寒天が完全に溶けてから、Aの砂糖と白ワインを加える。
- ⑥⑤の寒天液にミキサーにかけた梨を加える。
- ⑦寒天液をプリンカップに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。