

QUEEN'S RECIPE from Instagram



さくらんぼの一口サイダーゼリー

材料（250ml製氷皿1つ分（12個））

さくらんぼ	12個
サイダー	100ml
砂糖	大さじ1
粉ゼラチン	3g
水	大さじ3

作り方（調理時間:約10分）※冷やし固める時間を除く

- 1 大きめの耐熱ボウルに水を入れ、粉ゼラチンを入れてふやかす。
- 2 ①に砂糖を加えて混ぜ、ラップはせずに600Wの電子レンジで20秒程加熱する。取り出してよく混ぜ、完全に溶かす。
- 3 サイダーを静かに注ぎ入れて、よく混ぜる。
- 4 製氷皿にさくらんぼを1個ずつ入れ、③のゼリー液を注ぐ。
冷蔵庫で2～3時間冷やし固める。
- 5 固まったら、バットなどにお湯を張り、少し温めてゼリーを取り出す。