

おうちでカフェ気分♪ 果実がゴロン! 皮を器にしたまるごと甘夏ゼリー!

& 超時短✦ ミルク仕立てのぷるぷるコーヒーゼリー✦も!



つい最近まで暖房が必要でしたが、あっという間に夏がやってきました。急な気温の変化で、冷たいものを欲しますよね。

今回は、おうち時間を利用して、ちょっと贅沢にカフェ気分♪

「果実がゴロン、皮を器にしたまるごと甘夏ゼリー」

時間が無くても、手作りできる♪ お風呂上りでもササッ!

「あっという間にできちゃう、超時短ミルク仕立てのコーヒーゼリー」の

2本をご紹介します。それぞれ、2人分が出来上がります。

ご自身で、お気に入りのデザートをつくりませんか♪

◎ まるごとゴロン甘夏ゼリーの材料と作り方 (2個分)

- 甘夏・・・3玉
- 砂糖・・・40g
- 水 (果汁調整用)・・・適量
- 粉ゼラチン・・・10g
- 水 (ゼラチン用)・・・大さじ2
- ミントの葉 (飾り用)・・・適量

- 1 ゼラチン用の水に粉ゼラチンを振り入れ10分程ふやかします。
- 2 甘夏2玉のヘタを切り中身をくり抜き、果汁を濾して300mlになるように水を足します。



- 3 残りの甘夏1玉は半分に切り、果肉を取り出します。



- 4 鍋に2の果汁と砂糖を入れて中火にかけてフツフツしてきたら火から下ろし、1.を入れて溶かします。

ゼラチンは沸騰させてしまうと固まりにくくなってしまいます。

温度に注意してください!



- 5 粗熱がとれたら3の果肉を入れて混ぜ合わせ2の器に流し入れます。



- 6 ラップをして冷蔵庫で2時間程冷やし、固まったら飾り用のミントを乗せて出来上がりです。



◎超時短 ぷるぷるコーヒーゼリーの材料と作り方

- 水・・・100ml
- インスタントコーヒー・・・大さじ1
- きび砂糖 (もしくは砂糖)・・・小さじ5～大さじ2
- 粉ゼラチン・・・5g
- 氷・・・100g
- 牛乳・・・適量
- メープルシロップ又はガムシロップ・・・適量

- 1 耐熱ボウルに水、インスタントコーヒー、きび砂糖を入れ、粉ゼラチンをふり入れます。



- 2 600Wのレンジで30秒加熱し、よく混ぜて溶かします。

※溶けない場合は追加で10秒加熱してください。

- 3 氷を加え、どろっとしたとろみがついてゼリー状になるまでゴムベラでやさしく混ぜます。

※とろみがついた後に混ぜ続けると、ゼリーが細かくなり過ぎるため、どろっとしたとろみがついたら、氷が溶け切っていないでも手を止めて残った氷は取り除いてください。



- 4 グラスに入れ、冷蔵庫で冷やします。

※お好みの固さになるよう、冷やす時間を調整してください。

- 出来立て：ゆるめ 5分：少しゆるめ
- 10分：ぷるぷる 30分：しっかりめの固さ

- 5 牛乳と甘味シロップをかけ出来上がりです。



このレシピはWebでも詳しくご案内しています。

師岡青果 検索 🔍

なにかご不明の際は青果部の店舗スタッフまでお尋ねください。

青果のご用命は師岡青果の各店舗まで!

も	ろ	お	か	市	場
師	岡	青	果	ダイ	レックス
夜	須	店	筑	紫	野
み	や	き	高	木	瀬
			那	珂	川
			日	の	隈
			八	女	店