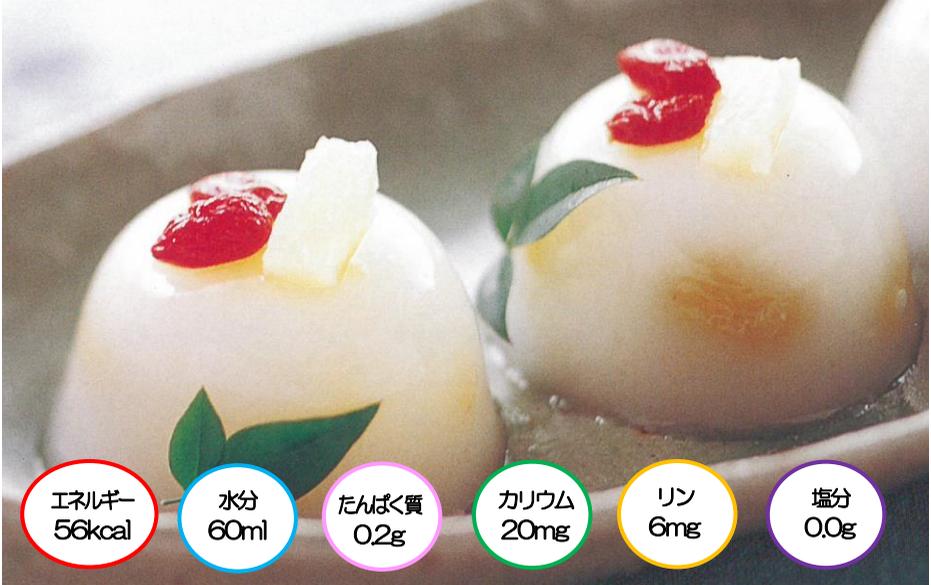


《 ヨーグルト風味フルーツ寒天 》



材料 <作りやすい分量(約 10 個分)>

- | | | | |
|---------|--------|------------------|----|
| • 寒天 | 10g | • 果物(缶詰) | 適量 |
| • 砂糖 | 50g | ※ 缶詰のパイナップルやみかん、 | |
| • 水 | 200 cc | 桃など、お好きな果物を | |
| • 乳酸菌飲料 | 400 cc | ご用意ください。 | |

作り方

1. 寒天は手でもみながら水洗いし、4~5 つにちぎって、かぶる位の水に入れ、30分おく。
2. 寒天の水気をよく絞り、鍋に水200ccを入れ、寒天をよく煮溶かし、砂糖を加え溶かし、こす。
3. 乳酸菌飲料を加えて均一に混ぜる。
4. 3. に食べやすい大きさに切った果物を加え、容器に入れて冷やし、完全に固まったら出来上がり！