

【アセロラ ミルクゼリー】

●材料（4人分）

アセロラジュース	・・・	400ml
粉ゼラチン	・・・	10g
砂糖	・・・	30g
レモン汁	・・・	小さじ2
生クリーム	・・・	100ml



アセロラの爽やかな酸味とミルクのまろやかさのあるゼリーです。夏休みのおやつにどうぞ。

●作り方

- ①水大さじ2（分量外）に粉ゼラチンをふりかけふやかす。
- ②鍋にアセロラジュースと砂糖を加え弱火にかける。
- ③砂糖が溶けてきたら、①を加え溶かす。
- ④火を止め、レモン汁を加えて混ぜる。
- ⑤生クリームを2～3回に分けて入れ、よく混ぜる。
- ⑥器に入れ、冷蔵庫で2～3時間冷やしてできあがり。

