

柚子ゼリー

材料 (4～5コ分)

- ①ゼラチン 大さじ1
- 水 大さじ3
- ②蜂蜜 50g～70g
- 水 300ml
- ③柚子酢 50ml
- 柚子皮 1コ分
- (すりおろす)

●作り方

- ①ゼラチンは分量の水でふやかしておく。
 - ②鍋に水と蜂蜜とふやかしたゼラチンを入れ火にかけて混ぜる。全部が溶けたら
 - ③の柚子酢と皮を最後に入れ火を止める。
- 器に入れ冷蔵庫で冷やし固める。
☆柚子酢は塩の入っていないものを使用

