



シラタキゼリー

木下秀子さん作

材料

ア	{	そば粉	60g
	}	水	200cc
イ	{	水	400cc
	}	粉寒天	4g
		砂糖	100g
		塩	少々
		イチゴジャム	適量

作り方

- ① そば粉は、アの水で溶いておく。
- ② 鍋に イの水を入れて粉寒天を入れ火にかけて溶かす。沸騰したら砂糖、塩を加えて混ぜる。
- ③ 鍋をいったん火から下ろし ①とイチゴジャムとを加え手早く混ぜる。
- ④ 再度火にかけ、沸騰したら火から下ろし、型に流し入れる。固まったら出来上がり。