

食べるのは次の日に食べるかも... 巨大なゼリー作ってみる?

(材料)

紙パックドリンク (1000cc とか → でっかいサイズ
900ACC)

ゼラチン 15g (スティックのゼラチンなら
5g入り Hansen 3本)

野菜生活とか
トロピカーナとか
マイルドカフェオーレとか

(作り方)

① ドリンク は 冷蔵庫 から出す

② 1時間 くらい そのまま.

③ 片手なべ 用意

④ ドリンク 1000cc の中から
150cc はかて なべ に入れる

⑤ 弱火 にかける

⑥ ゼラチン 1本目 を入れる
(5g)

⑦ とけるまで よく混ぜる

⑧ ゼラチン 2本目 を入れる

⑨ とけるまで よく混ぜる

⑩ ゼラチン 3本目 を入れる

⑪ とけるまで よく混ぜる

⑫ 850cc になっている ドリンク


からさらに 100cc はかて

⑬ に入れる

⑬ よく混ぜる

⑭ のこりの 750cc のドリンクが
入っている 紙パック の中に
⑬ を入れる

⑮  よく混ぜる

⑯  紙パック の口を
クリップ でとめる

⑰ 6時間 冷蔵庫 で
かためる

↓
次の日 に オープン
する方が しっかり
かたまります。