

カンパリオレンジゼリー

デザート

材料 (2人分)

アガー	小さじ1
砂糖	大さじ2
水	150cc
オレンジの絞り汁	1.5個分
カンパリ	大さじ2



作り方

1. オレンジの絞り汁を作る。
2. 鍋にアガーと砂糖を入れて混ぜ、水を加え混ぜて加熱する。
3. 軽く沸騰したら火を止め、絞り汁、カンパリを加えよく混ぜる。
(絞り汁が冷えていると鍋に入れたときにアガーが固まるので注意)
4. グラスに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

所要時間 20分(固める時間を除く)
主な調理器具 鍋、絞り器

★<http://cookingforest.net/>★