

料理名

梅ゼリー

材料と分量（4個分）

- 粉ゼラチン…………… 5g（1袋）
- 砂糖…………… 大さじ3
- 梅ジュース…………… 100cc
- 水…………… 150cc
- 熱湯…………… 50cc



作り方

1. 粉ゼラチンは熱湯（60～80℃）にしとらせよく混ぜ合わせておく。
2. 梅ジュースに水、砂糖を加えて火にかけ、砂糖をよく溶かし火を止める。
3. 2に1を入れ、よく混ぜ合わせ、粗熱がとれたら容器に入れ冷蔵庫で冷やす。
4. 少し固まったら梅肉を上を飾り、再度、冷蔵庫で冷やす。

参考

梅ジュース

参考

- 青梅…………… 1kg
- 氷砂糖…………… 1kg

【作り方】

砂糖と梅を交互にビンに入れ、時々ビンを動かして（かき混ぜて）1ヶ月くらいで出来上がり

料理名

梅ゼリー

材料と分量（6個分）

粉ゼラチン…………… 10g（2袋）
砂糖…………… 大さじ6（54g）
梅ジュース…………… 200cc
水…………… 300cc
熱湯…………… 100cc

作り方

1. 粉ゼラチンは熱湯（60～80℃）にしとらせよく混ぜ合わせておく。
2. 梅ジュースに水、砂糖を加えて火にかけ、砂糖をよく溶かし火を止める。
3. 2に1を入れ、よく混ぜ合わせ、粗熱がとれたら容器に入れ冷蔵庫で冷やす。
4. 少し固まったら梅肉を上を飾り、再度、冷蔵庫で冷やす。

