



「ほうじ茶ゼリー」

○材料(6人分)

ほうじ茶:600cc

砂糖:150g

粉寒天:6g

☆黒砂糖:50g

☆三温糖:50g

☆水:120cc



☆は黒蜜の材料です。

夏に美味しい
ひんやりゼリーです！

○作り方

- 1.黒蜜の材料を鍋に入れ、5分煮詰める。
- 2.1とは別の鍋にほうじ茶 600cc、砂糖、粉寒天を加え煮る。
- 3.2が溶けたら、容器に移して冷ます。少し冷めたら冷蔵庫へ入れる。
- 4.ゼリーが固まったら、黒蜜をかけて完成。

