

ハイビスカスのゼリー

材料(2人前)

- ・水 250g
- ・グラニュー糖 50g
- ・ドライハイビスカス 10g
- ・板ゼラチン 11g

飾り付け

- ・グレープフルーツ 1/3個
- ・ルビーグレープフルーツ 1/3個
- ・オレンジ 1/2個



作り方

Let's Cooking

- ① 氷水に板ゼラチンを漬けて戻し、水気を切っておきます。
- ② 鍋に水・グラニュー糖を入れて、グラニュー糖が溶けるまで火にかけます。
- ③ ②の火を止め、ドライハイビスカスと①を入れてひと混ぜし、約6分漬けておきます。
- ④ ③をザルで濾し、氷水に当てて冷やし固めます。

MEMO 

