

ヨーグルトゼリー

<p>ヨーグルト (プレーン) 1 カップ</p> <p>牛乳 1 カップ</p> <p>粉ゼラチン 大さじ 1 水 大さじ 3</p> <p>さとう 60g</p> <p>レモン汁 大さじ 1</p>	<p>下準備(したじゅんび)</p> <p>★ヨーグルトと牛乳(ぎゅうにゅう)を室温(しつおん)にもどしておく(つめたすぎると②で混ぜたときモロモロに分離(ぶんり)することがある)。</p> <p>・室温(しつおん)にもどしておくとは...れいぞうこに入れておいてひえたものを、しつないにだしておくこと。</p> <p>・分離(ぶんり)とは...なめらかにまざらず、わかれてしまうこと。</p> <p>★水に粉(こな)ゼラチンをふり入れて、ふやかす。</p> <p>・ふやかすとは...つかうまえに水にひたして、よく水をすわせること。</p> <hr/> <p>①ボウルにヨーグルトを入れ、あわ立て器で混ぜて、なめらかにする。</p> <p>②牛乳、さとう、レモン汁(じる)を加え、さらによく混ぜる。</p> <p>③ なべにお湯(ゆ)をわかし、ふやかしたゼラチンを湯せんにしてとく。</p> <p>・湯せんとは...お湯をはったボウルに、ざいりょうをいれたボウルをかさねて、あたためること。</p> <p>④ ②にとくしたゼラチンを入れ、よく混ぜる。</p> <p>⑤型にながしこみ、冷蔵庫でひやしてかためる。</p>
---	--