

コーヒーゼリー

<材料6個分>

インスタントコーヒー (8g)	大さじ2
粉ゼラチン	10g
水	50cc
マービー (還元麦芽糖)	90g
熱湯 (400CC)	2カップ
クレームドモカ (10cc)	小さじ2
ドリンクヨーグルト (牛乳)	200cc

<作り方>

- 1) ゼラチンは水に振込みしとらせておく。
- 2) ボールにコーヒーとマービーを入れ、熱湯を注ぎ、マービーが溶けたらもどしたゼラチンを加える。
- 3) ボールを水につけ、荒熱が取れたら、クレームドモカを加える。氷水につけ、少しとろみがついたらカップに入れる。泡が表面にあったらスプーンで取り除く。
- 4) 冷蔵庫で冷やし、固まってから蓋をする。ドリンクヨーグルトまたは牛乳をかける。

料理教室ヘルシークッキング

上田悦子

コーヒーゼリー

<材料6個分>

インスタントコーヒー (8g)	大さじ2
粉ゼラチン	10g
水	50cc
マービー (還元麦芽糖)	90g
熱湯 (400CC)	2カップ
クレームドモカ (10cc)	小さじ2
ドリンクヨーグルト (牛乳)	200cc

<作り方>

- 1) ゼラチンは水に振込みしとらせておく。
- 2) ボールにコーヒーとマービーを入れ、熱湯を注ぎ、マービーが溶けたらもどしたゼラチンを加える。
- 3) ボールを水につけ、荒熱が取れたら、クレームドモカを加える。氷水につけ、少しとろみがついたらカップに入れる。泡が表面にあったらスプーンで取り除く。
- 4) 冷蔵庫で冷やし、固まってから蓋をする。ドリンクヨーグルトまたは牛乳をかける。

料理教室ヘルシークッキング

上田悦子