



作り方

- ① 材料を計量し、パイナップルは刻んでおく
- ② オレンジジュースは常温にしておく
- ③ 鍋に、さとう・粉寒天・水を入れて加熱し、かき混ぜながらさとうと粉寒天をしっかり溶かす
- ④ 火からおろして、オレンジジュースをゆっくり入れながらよく混ぜる。パイナップルも加える。
- ⑤ 型に流して、固まるまで冷やしたら完成。

Point !

寒天は溶かし切れていないと固まりにくくなるので、十分に加熱してしっかり溶かしましょう。



調理時間
10分
冷やす時間含まず

オレンジパイ ゼリー

《材料》

100%オレンジジュース	200ml
パイナップル缶	50g
さとう	15g(大さじ 1)
粉寒天	2g(小さじ 1)
水	100ml

※ パイナップルはできるだけ細かく刻んで入れると食べやすいです。
量はお好みで増減しても ok !