

# オレンジジュースの寒天ゼリー

材料 (5~6人分)

粉寒天 4グラム

100%オレンジジュース 600ml

砂糖お好みで小さじ1~3

みかん缶詰お好きな量



作り方

- 1 お鍋にオレンジジュースと粉寒天を入れて火にかけ、かき混ぜながら1~2分沸騰させます。
- 2 火からおろし、砂糖を加えてよく混ぜます。
- 3 お好みの容器に入れ、みかんをお好みで入れて冷蔵庫へ。

## コツ・ポイント

粉寒天をよく溶かしてからお砂糖を入れないと、よく固まりません。

固めのゼリーがお好きな方（腹持ちがよいです）はジュースを500mlにすると食感が違って面白いです。