

☆まるごとフルーツ缶詰めゼリー☆

【材料】

パイナップル缶詰230g～300g… 1缶
(または フルーツミックス缶…1缶)
ゼラチン 5g

※下準備…プルトップ式の缶の場合は、缶の下面を凸凹がないように缶切りで開ける
(ゼリーを取り出しやすくする為)
シロップとフルーツを分け取り出しておく



【作り方】

1. 小鍋にシロップを入れ80℃位に温める…A
2. Aの中にゼラチンを振りかけ、よく溶かし混ぜる…B
3. フルーツを缶の中へ戻したら、粗熱をとったBを注ぎ入れ、冷蔵庫で固まるまで冷やす
4. 固まったゼリーを冷蔵庫から取り出し、缶からゼリーを出したら出来上がり

※お皿に盛りつける時は、ひっくり返しプルトップのふたを開け、そっと押し出す

☆シリコン製の好きな型の製氷皿や 好きなカップに流し入れてもいいですね！！