

食で笑顔に！

# あさごニコッとキッチン



## 「簡単おやつレシピ」

見た目にも楽しいゼリー♪七夕やお誕生日にも！



### フルーツたっぷりケーキゼリー

材料	分量 (15cm 型)	作り方
みかん (缶詰)	190g	① フルーツは缶詰をきっておく。 ② パインと白桃はひと口大に切る。チェリーの軸は取る。 ③ 熱湯にゼラチンを振り入れ、しっかり溶かす。 ④ ③に砂糖を入れて溶かし、レモン汁と水を加え、混ぜ合わせる。 ⑤ 型にフルーツを敷き詰める。④の液を優しく注ぎ入れる。 ⑥ 冷蔵庫で3時間以上冷やし固める。 ⑦ ⑥のまわりにぐるりとナイフを入れ、型よりひと回り大きなお皿にうつす。
パイン (缶詰)	スライス5枚	
白桃 (缶詰)	100g	
チェリー (缶詰)	10粒	
熱湯	200ml	
ゼラチン	10g	
砂糖	大さじ4	
レモン汁	大さじ3	
水	250ml	