

リラットキッチンスペシャル版【ドリンク版】

いいね! シェアする ポスト

更新日：2023年07月05日

野菜ジュースで驚き!?見た目も可愛い!二層ベジフルゼリーを作ってみよう♪



作り方

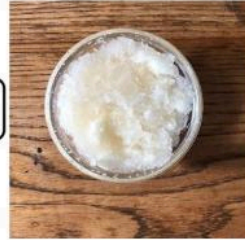
使用する材料		(カップ8個分)	
A	牛乳		100ml
	生クリーム		100ml
	卵		1個
B	オレンジジュース100%	500ml	
	野菜ジュース 100%	60ml	
	砂糖	70g	
	ゼラチン	15g	
	水	大さじ 2.5	

作り方

1



ゼラチンを水でふやかそう。



2



ボウルにAの卵と、ひとつかみの砂糖を入れ泡立て、生クリーム100mlと牛乳100mlを入れる。



作り方

3



鍋にBのオレンジジュース100%と野菜ジュースを、火にかけて沸騰させる。



4



火を止め、残りのBの砂糖を加え溶かし、①のゼラチンを入れ溶かす



作り方

5



③に②を入れ混ぜ合わせる。器に入れて分離するまで常温で様子を見る



6



分離してきたらすぐ冷蔵庫に入れ、冷やしたら完成。





この記事に関するお問い合わせ先

RELATTO (リラット)
〒572-0043
大阪府寝屋川市錦町8番13号
電話:072-800-3862(土・日曜日、祝日は072-800-3885)
ファックス:072-800-5090
[メールフォームによるお問い合わせ](#)

