

はっさくゼリー

はっさくの爽やかな味が、春にぴったりのデザート。
はっさくに下味をつけることで、美味しく出来る。

【材 料】(4人分)

はっさく	2個
はちみつ	大さじ2
洋酒	大さじ1
粉寒天	4g
砂糖	60g



【作り方】

- ① はっさくは皮をむいて小さいかたまりにほぐし、はちみつと洋酒（コアントロ一）を混ぜて10分ほどおく。
- ② 水500ccに粉寒天を混ぜて煮溶かし、砂糖を加える。
- ③ ②の砂糖がとけたら火を止めてあら熱を取り、はっさくを加えて器に入れて固める。

※ 寒天はすぐに固まるので作りやすいが、ゼラチンで作ってもよい。