

『冬至 ☆ 柚子ゼリー』

材料 (5人分) 柚子5~6玉が目安です!

柚子果汁	150g
水	750ml
砂糖	大さじ5
はちみつ	大さじ4
粉ゼラチン	15g



作り方

- ① 柚子を良く洗い半分に切る。果汁を搾り種を取り除く。
- ② 小鍋に柚子果汁・水・砂糖を入れ加熱する。
- ③ ②が沸騰したら火を止め味を見ながら蜂蜜を入れる。
- ④ ③に粉ゼラチンを入れ粗熱をとる。
- ⑤ 粗熱が取れたら器に分け入れ冷蔵庫で冷やす。

※固まるまでに約1~2時間かかります。