



ヤシ砂糖の 寒天ゼリー

【材料】 2人分

ヤシ砂糖 100g／水 400g
粉寒天 3g／塩 ひとつまみ

* * * * *

【作り方】

- 1) 全ての材料を鍋に入れ、中火で煮混ぜる。
- 2) 沸騰したら弱火にして2～3分煮る。
- 3) 水で濡らした型に流し入れ粗熱を取る。
- 4) 冷めたら冷蔵庫に入れ冷やし固める。
- 5) 適当な大きさにカットし盛りつける。

* * * * *

ココナツミルクで南国風に
ミルク・ヨーグルトをかけて
カットフルーツと一緒に
ヤシ砂糖パウダーをふりかけて