

## アップルゼリー



### 材料(4人分)

・りんご……………400g(中玉2個)

#### 【ポイント】

- ・品種は、ふじがおすすめ
- ・着色にりんごの皮を使用するので、りんごは赤いものを使う

A水……………200cc

A砂糖……………40g

Aレモン汁……………小さじ2

B煮汁+水……………200cc

B粉寒天……………1/2袋

B砂糖……………大さじ2

Bりんごジュース……………200cc

### 1.

りんごを綺麗に洗い、縦半分に切って皮をむき、芯は捨てる。



### 2.

鍋に材料Aとりんごの実と皮を入れ、強火にかけてりんごが柔らかくなるまで煮る。  
煮汁と実に分け、皮は捨てる。

#### 【ポイント】

柔らかいりんごを使用する時は、煮る時間を短くする。



### 3.

材料Bを火にかけ、かき混ぜながら1分間沸騰させて火を止める。  
りんごジュースを加えて、手早くかき混ぜる。

#### 【ポイント】

寒天を固めるために必ず沸騰させる。



### 4.

ガラス器に2のりんごを入れ、上から3の寒天液を注ぎ、冷蔵庫で冷やし固めて完成。

