

梅ゼリーの美味しい作り方

【材料】

- ・ 富士商事パールアガー 8 30 g

ゼラチンより、ソフトでなめらかな美味しいゼリーが出来ます。
水辺の郷おおやまでも販売しております。

- ・ 砂糖 130 g
- ・ 水 750ml
- ・ 梅酒梅シロップ 80ml
- ・ レモン汁 8ml
- ・ 梅酒梅の実 各 1 個



【作り方】

富士商事パールアガー8と砂糖を粉末のまま混ぜ合わせ
水を加えながら、よく攪拌する。

を火にかけ、80～85℃まで加熱します。

梅酒梅シロップ・レモン汁を温めておきます。

に を加え、ゆっくり均一に合わせに行きます。

梅酒梅の実が入った容器に流し込み、冷蔵庫で冷やし固めます。

ワンポイント

パールアガー・砂糖・水を加熱する際は、
沸騰させないように
気をつけましょう！

