

アーモンドジェリー

土岐市 KATOさん 参考調理時間:約15分(冷蔵時間約2時間)
【1人あたり 103kcal】

KATOさんのおすすめコメント

アーモンド飲料は流行らしく、スーパーでは品薄気味。見かけると、このジェリーを思い浮かべてしまうくらい美味しいです。

材料(プリンカップ4人分)

- アーモンド飲料…400cc
- 砂糖…20g
- 粉ゼラチン…7g
- 水…大さじ2
- A アップルビネガー…大さじ1
- 砂糖…大さじ1
- 冷凍マンゴー…200g

作り方

1. アーモンド飲料を鍋に入れ弱火にかけ、砂糖、あらかじめ水でふやかしておいた粉ゼラチンを入れ溶かす。
2. ①をプリン型に入れ、冷やし固める。
3. Aと細かく刻んだ冷凍マンゴーをあわせる。
4. 皿に型から抜いた②を入れ、まわりに③を盛りつける。

これを使っ
たよ!



カットマンゴー
凍 200g
本体価格 328円
税込価格 354円



アイスクリーム

可児市 さゆなおままさん
参考調理時間:約20分(冷凍時間約3時間)
【1人あたり 238kcal】

これを使っ
たよ!



さくら米たまご
10個
本体価格 228円
税込価格 246円

さゆなおままさんの おすすめコメント

冷凍の途中でかき混ぜ不要。楽ちんに本格的な濃厚アイスクリームができます。



みんなの うちのごはん

今月のテーマ

ひんやり冷たいデザートレシピ

暑い夏は、冷たいデザートで
美味しくクールダウン♪

材料(6人分)

- 卵…3個
- 生クリーム…1カップ
- 砂糖…70g
- バニラエッセンス…適量

作り方

1. 卵は、卵黄と卵白に分けておく。
2. 生クリームに砂糖を3回に分けて加えながら泡立てる。
3. ②にバニラエッセンス、卵黄を入れて混ぜ合わせる。
4. 別のボウルで卵白を泡立て、③に加え混ぜ、容器に入れ冷蔵庫で冷やし固める。

水まんじゅう

中津川市 シフォンさん 参考調理時間:約20分(冷蔵時間約30分)
【1人あたり 36kcal】

シフォンさんのおすすめコメント

水まんじゅうは、家族が好きで時々作ります。時間がないときは水まんじゅうの素を使うと、手間が省けます。

材料(8個分)

- 葛粉…25g
- 水…300cc
- こしあん…80g
- 砂糖…20g

作り方

1. 葛粉と水をあわせておく。こしあんは8等分にして丸めておく。
2. 鍋に①と砂糖を入れ火にかけ、透明になるまでしっかり練りあわせる。
3. 盃ほどの大きさの容器をさっと水にくぐらせ、②を少量入れ、中央にこしあんをそっと置き、さらに②を流し入れる。
4. 冷蔵庫で冷やし固め、型からはずす。

これでも
できます



こしあん
400g
本体価格 380円
税込価格 410円



サイダーゼリー

中津川市 丸ちゃんさん、多治見市 トムさん
参考調理時間:約15分(冷蔵時間約2時間)
【1人あたり 113kcal】

材料(4人分)

- サイダー…750ml
- 粉ゼラチン…15g
- 水…大さじ3
- かき氷シロップ3種…各大さじ1
(イチゴ、メロン、ハワイアンブルー)
- 好みの季節のフルーツ…適量

作り方

1. 鍋にサイダー50ccを入れ温め、あらかじめ水でふやかしておいた粉ゼラチンを入れ溶かす。
2. ゼラチンが溶けたら火を止め、残りのサイダーを入れる。3等分し、それぞれかき氷シロップを混ぜる。
3. バットなどの容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
4. ③を細かく切り、グラスに3層になるように入れ、好みのフルーツを盛りつける。

トムさんのおすすめコメント

電子レンジで作る場合は、水でふやかしたゼラチンにサイダーを少し入れて、80秒ほど加熱して溶かします。

これを使っ
たよ!



みんなのソーダ
200g×20缶
本体価格 800円
税込価格 864円

