

料理名

ラクピスゼリーのレシピ



4人分

調理時間 約 60 分

作り方

- 1 なべに、分量の水を入れ加熱する。
- 2 1が沸騰したら火を止め、ゼリーの素を入れ、かき混ぜながらよく溶かす。
- 3 2の液を60℃にし、ラクピスの原液を加える。
- 4 カップにソーダーゼリーを入れ③の液を注ぎ、冷蔵庫で固める。固まり、冷えたらできあがり。

材料

| | |
|----------------|---------------------|
| クールゼリーの素 | 30 g (透明なゼリーの素) |
| ラクピス (カルピスでも可) | 25 g (お好みで加減してください) |
| ナタデココ (お好みで) | 50 g |
| 水 | 125 c.c |
| ゼリーカップ | 4つ |

5.

※市販のゼリーのもとを使用する時、分量などをよく見て作ってください。また、ラクピスやカルピスの原液はとても甘いので、水の量に気をつけましょう。

6.

7.

8.



「ラクピス」は、相馬農業高校で作られている、乳酸菌飲料です。手に入らない場合は、「カルピス」の原液を使ってください。