

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。