

ヨーグルトゼリー

お母さんの適当アドバイスつき!



材 料

牛乳…………… 250cc
〔粉ゼラチン…………… 15g
冷水…………… 少々
砂糖…………… 60g
ヨーグルト…………… 450g
生クリーム…………… 200cc
レモン汁…………… 1/2 個分
サラダ油…………… 少々

器 具

計量カップ&スプーン
鍋
ボウル
ゴムベラ
泡立て器
深皿

下 準 備

冷水少々に粉ゼラチン (15g) をふり入れ
ひと混ぜする。



冷水少々ってどのくらい?
ってねえ・・・
いつも適当にジャーって
入れてピシャピシャにして
るよ。大丈夫。固まるから。

深皿にうすくサラダ油を塗っておく

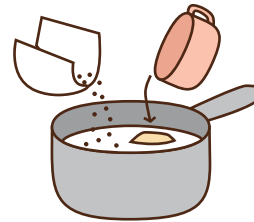


1



鍋に牛乳 (250cc) を入れ、温める。

2



牛乳が 50 ~ 60℃ になったら火を止め、
砂糖 (60g) とゼラチンを加えて溶かす。

3

ヨーグルト 生クリーム



気泡をつくらない
ようにね。
気泡が少ないと
出来上がりの
見た目がキレイ!

ヨーグルト (450g) と生クリーム (200g) を
なめらかになるまで静かに混ぜる。

4

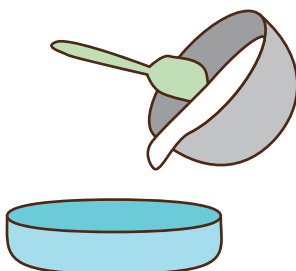


レモンがない?
入れなくても
おいしいよ。

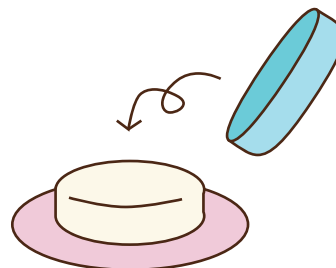


牛乳、レモン汁 (1/2 個分) を加え、静かに
混ぜる。

5



深皿に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



深皿にサラダ油を
塗っているから、
きれいにとれるよ。

