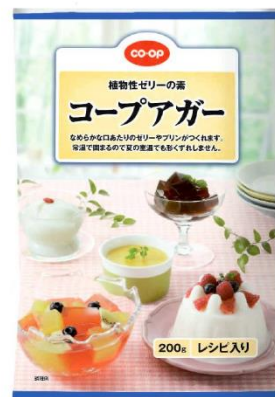


アガーでつくる ひんやりスイーツ♡

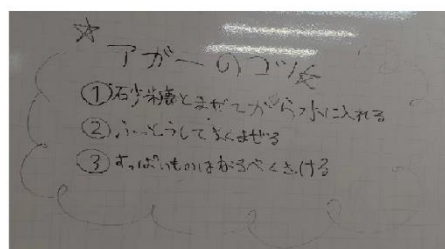
米崎パル委員会

アガーを使って、子どもから年配の方まで
それぞれの好みに合わせたスイーツ作りに
挑戦しました。アガーは取り扱いに少しコツ
が必要なので、それらを共有し、失敗なく作れる
レシピを考えました♪



今回作ったもの

- ① 水ようかん
- ② ペットボトルでコーヒージュレ
- ③ゼリーポンチ



型に入れる前に

①こしあん ②コーヒー ③果物など
入れて冷やし固めます
詳しくは商品に同封のレシピを見てね



レシピは日本生協連の
ホームページからも見れます



★アガーの基本の作り方★

水分 100ml に対し、アガー 2g で作ると、
ちょうど「プルン」感に仕上がります！

1. さとうとアガーをよく混ぜる
2. 水分 1/3 程度に さとうとアガーを入れ、
よく混ぜる
3. 2. を火にかけ、沸とうしてから 1~2分
よく煮とかす
4. 残りの水分を入れてよく混ぜ、型に入れる
5. 冷やしたら できあがり!!

ペットボトルのジュースで作ると簡単♪
ボトルに入れて冷やると クラッシュゼリーになるよ!

問い合わせ

組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070 FAX 0120-299-230

携帯からは 072-856-7671 (有料)

(月・土曜日 9:00~17:00 火~金曜日 9:00~18:00)

受け付けさせていただいた個人情報に関してはこの取組み以外に使用いたしません