

ちょっと贅沢な…

オレンジゼリー



<材料20個分 1個当たり47.2kcal>

・オレンジ12個 ・砂糖（パルスweet使用）大さじ7 ・ゼラチン23g

<作り方>

1. ゼラチンを水で溶かしておく。
2. オレンジの表面をよく洗っておき、絞り器を使って果汁を絞ります。
3. 2個分のオレンジの実を取り出しておく。
4. 残った皮の内側の薄皮をきれいにはがしておく。
5. 鍋に絞った果汁とゼラチンを入れて火にかけ、混ぜながらゼラチンを溶かす。ゼラチンが溶けたら火を止めて、鍋底に氷水を当てながら冷やし、とろみがついたら皮の中に流し込み、オレンジの実をいれ、冷蔵庫に入れて冷やします。
6. 固まったらお皿に盛りつけて出来上がりです。

<あとがき>

今回はジュースを使わずに、絞りたてオレンジ果汁100%のオレンジゼリーが出来ました。生のオレンジを使用したので、フレッシュ感があり、さっぱりと食べることができました。ちょっと贅沢ですが、夏の終わりに作ってみてはいかがでしょうか。

