

白桃ヨーグルトジェラートになるはずが…

白桃ヨーグルト



になりました…。

<材料 20個分 1個当たり 63.95kcal>

- ・白桃 (生) 3個
- ・ヨーグルト 1200グラム
- ・砂糖 (パルスィート使用) 大さじ5
- ・粉寒天 15グラム
- ・牛乳 500ml

<作り方>

1. 牛乳を鍋に入れて弱火にかける。砂糖と戻しておいた粉寒天を入れて沸騰ないようにかき混ぜ、砂糖と粉寒天を溶かす。溶けたらあら熱を取り、ヨーグルトを入れて混ぜる。
2. 白桃を細かく切り、1の中に入れて混ぜる。
3. 冷蔵庫で冷やし、器に入れて完成です。

<あとがき>

・今回は白桃ヨーグルトジェラートになるはずが、白桃の水分量を入れなかった為、寒天が足りず、更に冷やす時間が短かった為に固まらずに白桃ジェラートではなく、ただの白桃ヨーグルトになってしまいました。ジェラートにはならなかったですが、生の白桃を使用したので、水々しくさわやかな甘みを感じる事が出来ました。失敗はしましたが、結果オーライでした！！