

ゼリーポンチ

材料	1人分	2人分
ゼリー用 ・アガー	1g	2g
・砂糖（上白）	5g	10g
・サイダー	30g	60g
・バナナ	30g	60g
・みかん缶	15g	30g
・黄桃缶	15g	30g
・パイナップル缶	15g	30g
・サイダー	50g	100g



作り方

- ① 乾いた鍋にアガーと砂糖を入れ、混ぜる（アガーのみを液体で溶くとダマになりやすいため）。
- ② ①にサイダーの半量を少しずつ加え、ダマにならないようによく混ぜる。
- ③ ②が溶けたら鍋を中火にかける。混ぜながら温め、ふつふつしてきたら火を止める。
- ④ ③に残りのサイダーを入れて混ぜる。
- ⑤ 型に④を流し入れ、冷蔵庫で40分以上冷やし固める。
- ⑥ 固まったら一口大に切る。
- ⑦ バナナ・みかん・黄桃・パイナップルを食べやすい大きさに切る。
- ⑧ ⑥・⑦・サイダーを混ぜ合わせる。