

献立名（もちむぎ茶ゼリー）

もちむぎスイーツ part2 もちむぎ茶ゼリー

お口の中に香ばしさの残るもちむぎ茶のゼリーです。甘さ控えめなので、生クリームや餡をそえてもOK♪



材料 濃く煮出したもちむぎ茶 300cc
黒糖 20g
ゼラチン 1袋（5g）

作り方

- ① ゼラチンはふやかし不要のものを使用します。（商品によっては、ふやかしが必要な物のありますので、お確かめください。）
- ② 熱いもちむぎ茶に黒糖を加えて混ぜ、ゼラチンを振り入れ、よく混ぜて完全に溶かします。
- ③ 冷めたらお玉などですくって器に流し入れ、冷蔵庫で冷やします。（柔らかいので、固まるまでに時間がかかります）