

あじさいヨーグルト

* 材 料 * <4人分>

【A】
・牛乳 20g
・ヨーグルト(無糖) 100g
・砂糖 10g

【B】
・ぶどうジュース (果汁100%) 160g
・砂糖 10g

・ゼラチン 6g
・水 30g

* 作り方 *

1. ゼラチンを水に浸し、ふやかしておく。
2. 鍋に【B】を入れ、火にかける。砂糖が溶けたら1のゼラチンを入れ、煮溶かす。溶けたら火を止め、粗熱をとる。
3. 2をバットなどに流し入れ、冷蔵庫に入れて冷やし固める。固まったらコロコロに切る。
4. 【A】を混ぜ合わせ、ヨーグルトソースを作る。
5. 3に4をかける。

