

Fruit Jello

Ingredients:

Agar powder 2 teaspoons Water 250 ml
Sugar 30 grams 100% fruit juice (Mashike juice) 160 ml
Fruit

Directions:

1. Mix the agar powder and sugar
2. Mix the water, sugar and agar in a pot and boil for two minutes.
3. Turn off the heat and mix in fruit juice.
4. Pour into heat-proof cups and add your choice of fruit.
5. Refrigerate for about two hours and eat!

フルーツゼリー

材料:

アガー (粉) 小さじ2杯 水 250ml
さとう 30グラム 100%フルーツジュース
お好みのフルーツ (増毛産など) 160ml

作り方:

1. アガーとさとうをまぜておきます。
2. なべで水とさとうとアガーをまぜ、2分ほど煮る。
3. 火をけし、ジュースをいれて、まぜる。
4. カップ (あついのがだいじょうぶなもの) にながし、おこのみのフルーツを入れる。
5. 2時間ぐらい冷蔵庫でひやして食べましょう。