



黒米ゼリー

材料

黒米汁・・・150cc 粉寒天・・・4g グラニュー糖・・・100g
水・・・150cc

作り方

- 1 鍋に寒天と水1カップを入れ、水にかけてよく混ぜる。
- 2 1で寒天がよくとけたら、グラニュー糖を加えてよく混ぜる。
- 3 2に黒米汁(黒米をといで、その黒米を水に2~3時間つけておくと、紫色の黒米汁ができる)を加えて、混ぜて、少し煮詰める。
- 4 3をゼリー型などに入れて、冷蔵庫で冷やすとできあがりです。