



フルーツ杏仁



<材料>

4人分(大人2人幼児2人)

・粉寒天	2.5g	・みかん缶	75g
・水	350g	・バナナ	75g
・カルピス(原液)	75g	・パイナップル缶	50g
・①	水 砂糖	・缶詰汁	適宜
		250g	30g

<下準備>

- ① 鍋に水を入れて粉寒天をふり入れ、しばらく放置して湿らせる。
- ② バナナは5~6mmの輪切り等にし、変色しないように缶詰の汁に浸けておく。
- ③ パイナップル缶は8~10等分に切る。



<作り方>

- (1) ①を火にかけて寒天が溶けるまでよく煮る。寒天が溶け、透明になってきたら、火を止めて粗熱をとる。
- (2) (1)にカルピスを静かに入れて全体を混ぜる。
- (3) バットを水でぬらして(2)を注ぎ入れ、冷やし固める。固まったら1.5cm角位のさいの目状に切る。
- (4) ①を煮溶かしてシロップを作り、缶詰汁と合わせる。
- (5) 器に果物と(3)を盛り、(4)を注ぐ。

※ フルーツはお好みの果物や量を入れて、作ってみて下さいね!