

♥ 寒天コーヒーゼリー

87kcal



材料(2~3人分)

水…400cc

インスタントコーヒー…大さじ1

グラニュー糖…40g

粉寒天…小さじ2

作り方

- 1 インスタントコーヒーを少量のお湯（分量外）で溶き、水400ccを加えてコーヒー液を作る。
- 2 鍋に 1 と粉寒天を入れて、弱火にかける。沸騰したらさらに1~2分煮出して、粉寒天を全て溶かす。
- 3 2 にグラニュー糖を加えてよく溶かす。溶けたら火を止めて、粗熱を取る。
- 4 バットなどの容器に流し入れて冷蔵庫で3~4時間冷やす。
- 5 型から外して、サイコロ状に切る。