

料理名（ サイダーかん ）



食品名	材料 10人分
水	550ml
粉寒天	12g
砂糖	100g
メロンシロップ	大さじ2
サイダー	350ml

（作り方）

- ① 分量の水で粉寒天を混ぜて火にかけ、よく煮溶かす。
- ② 砂糖を入れてさらによく煮る。
- ③ 火を止め、メロンシロップを加え混ぜる。
- ④ 容器を水で濡らし、③の寒天液を流し入れる。
- ⑤ 寒天液の表面がうっすら固まる状態（寒天液の温度が約52℃）まで冷めたら、よく冷えたサイダーを入れてへらでそっとかき混ぜる。
- ⑥ 粗熱がとれたら冷蔵庫でよく冷やして固まったら出来上がり。

☆料理についてのコメント

大人気の富士市オリジナル手作りデザートです。
シュワっとおいしく仕上げるには、サイダーを混ぜる温度が大切です。