

西瓜「可尔必思」果冻

使西瓜本来的香味更显上乘，看着也很愉快的柔软果冻。

主要材料

西瓜
「可尔必思」



材料名	4人份所需材料
西瓜(小西瓜:用榨汁机榨汁)	400g(约1个)
凝胶(用水充分浸泡)	3g
盐	少许
「可尔必思」	30cc(2/5杯)
西瓜皮(盛放用:切成一半,取出果肉的皮)	1个

制作方法

- ① 把小西瓜切下一半，果肉用勺子取出，用搅拌机榨汁。皮做盛放用。
- ② 在锅中加入(1)的果汁并加热到即将沸腾时，加入凝胶。融化后放入冷水冷却。
- ③ 在(2)中加入盐和「可尔必思」，搅拌至粘稠状后倒入(1)的皮中，冷却凝固。
- ④ 把(3)切成4等份，装盘。