

Recipe

IZUMI café & bistro

『サボテンラッシーゼリー』

ポイント

サボテンを使ったさわやかスイーツです。電子レンジだけで出来るのでお子様と一緒に作るのも楽しいです。好きなスイーツを入れるともっと美味しいです。



材料[2人分]

- ・無印良品
牛乳でつくる ラッシー 22g
- ・サボテン (1cm角にカット) 10g
- ・水 80ml
- ・牛乳 200g
(お好みで牛乳150g+生クリーム 50g)
- ・ゼラチン 4g

作り方

- ① ラッシーの粉を水で溶かし、牛乳を注ぎながらよくかき混ぜる。
- ② ゼラチンを水でふやかし、①を電子レンジ (500w) で10秒温める。
- ③ 容器に刻んだサボテンを入れる。
- ④ ゼラチンと①をよく混ぜ、サボテンの入った容器に入れる。
- ⑤ 冷蔵庫で2時間冷やしたら完成。

レシピを考案した
お店はこちら



IZUMI café & bistro

📍 春日井市大泉寺町136-3

☎ 0568-29-6123

🕒 営業時間 8:30~16:00

🗓 定休日 日曜日



サボテンの
下ごしらえ



店舗の情報は
こちら