

# はちみつレモンゼリー

簡単に作ることができる手作りおやつを紹介します。  
レモンとはちみつ味のゼリーで、ひと時の涼を感じてみましょう。

<b>材 料</b>	小さいグラス 4 個分
・レモン	1 個
薄い輪切り	4 枚
レモン汁	大さじ 1 1/2
・水	250ml
・粉ゼラチン	5 g
	(大さじ2の水にふり入れ、5分くらいふやかす)
・はちみつ	40g~50g



## 作り方

- ① レモンをよく洗って、薄い輪切りを4枚切り、残りは果汁をしぼる。
- ② 小なべに、水とはちみつを入れ火にかける。軽く沸騰したら、火を止めてふやかしたゼラチンを加え、混ぜ合わせよく溶かす。
- ③ あら熱が取れたら、レモン汁を加える。
- ④ 容器に流し込み、薄い輪切りのレモンを浮かべる。冷蔵庫に入れて固める。

### ※作り方のポイント

はちみつと水が沸騰したら、火を止めゼラチンを入れます。ゼラチンを入れてから煮立たせると、固まりにくくなります。

水にゼラチンを入れふやかす



スライスしたレモンとレモン汁　ゼラチン  
なべには、計量した水とはちみつ

