



お食事の紹介



ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいているおやつの中から【キャラメルゼリー】をご紹介します。



《キャラメルゼリーの材料》

(作りやすい量:10人分)

	牛乳	300cc
	グラニュー糖	35g
	生クリーム	150cc
A	ゼラチン	7g
	水	45cc
B	グラニュー糖	35g
	水	25cc
	熱湯	80cc



《作り方》

- ① Aの水でゼラチンをふやかしておく。
- ② 鍋に牛乳とグラニュー糖を入れ火にかけて混ぜる。
グラニュー糖が溶けたら火を止め①のゼラチンを加え溶かす。
- ③ ②のあら熱が取れたら生クリームを加え混ぜる。
- ④ ③を器に入れ冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ 別の鍋にBのグラニュー糖と水を入れ火にかけて、あめ色になったら火を止め熱湯を注ぎ、冷ましておく。 **火傷に注意！！**
- ⑥ 冷やし固めた④に⑤のキャラメルソースをかけて出来上がり。

