



ぷるんとゼリー お口のなかに 千代田行磨

●珈琲ゼリー………5人分

- ① 使用するすべての材料を用意する
- ② 水500ccを沸騰させ、行磨ブレンド20グラムを使用し珈琲を入れる
- ③ 珈琲が入ったら、まだ熱いうちにゼラチンを全分量を加え、泡だて器などでしっかりと混ぜる（混ぜ方が甘いとだまになるので注意）
- ④ 10分ほど常温で熟成し、粗熱を取る
- ⑤ 茶漉しなどで濾しながらカップにゆっくりと注ぎ入れる（勢いよくやってしまうとあわ立ってしまうので注意）
- ⑥ 30分ほど熟成し冷ましたら冷蔵庫へ入れる
- ⑦ 1時間ほどすれば十分食べごろです
お好みでミルクやガムシロップをかけてお召し上がりください

材料

- 行磨ブレンド 20グラム
（軽量スプーン2杯分）
- ゼラチン（顆粒タイプ）8グラム
- 水 500cc
- 適当な容器（小さめのグラスで十分です）

