

## コーヒーゼリー

自家製はおいしい！！

材料(4~6人分)

ゼラチン 10g(3~5倍の水に振り入れて30分以上置く)

アイスコーヒー 400cc

- ①アイスコーヒー100 ccを小鍋に入れて中火で温め①のゼラチンを加え、ゼラチンが溶けたら火からはずします。
- ②残りのアイスコーヒーも加え、鍋ごと氷水にあてて冷やします。
- ③とろみがついたら容器に移し入れ冷蔵庫で冷やす。食べるときにアイスクリームをのせて、牛乳をかけるとおいしい。

