

トマトとみかんの寒天ボンボン

栄養価表示(2個分) 2020年版

エネルギー:53kcal

食塩相当量:0g



材料(8個分)

トマト 160g
みかん缶(実) 80g
缶詰シロップと水 160cc
粉寒天 2g

砂糖 18g
レモン汁 大さじ1/2
ラップ
(必要であれば)
輪ゴム
ワイヤー入りカラータイ

作り方

- ① トマトは湯むきして種を取り、小さめの乱切りにする。
- ② みかん缶の実とシロップを分ける。シロップは水を加えて160ccにする。
- ③ 小さな器にラップをしき、トマトとみかんの実を入れる。
- ④ なべに②のシロップと粉寒天を入れ、沸騰させる。さらに2分程度混ぜながら加熱し、寒天を煮溶かす。
- ⑤ 粉寒天が溶けたら、砂糖を入れて溶かす。火を止め、レモン汁を入れて混ぜる。
- ⑥ 粗熱がとれたら③にそそぎ、口をねじる。止まらなければ、輪ゴムや、ワイヤー入りカラータイで止め、冷蔵庫で冷やし固める。