

デザート・ドリンク

クリスタルドリンク

[1人分] エネルギー：60kcal 塩分：0g



材料 [6人分]

- 寒天：1/2本
- 水：250ml
- 【A】 グレープジュース：1/4カップ
- 【B】 コーヒー：1/4カップ
- 【C】 抹茶：小さじ1
- 湯：大さじ3
- 【D】 オレンジジュース：1/4カップ
- レモンはちみつ：大さじ4
- 水：適量
- 白ワイン：大さじ4

作り方

1

レモンはちみつ（レモンのはちみつ漬け）と水、白ワインを好みの味に混ぜます。

2

寒天はちぎり、水250mlに浸します（30分）。火にかけて煮溶かし、4等分にします。

3

4等分にした寒天液にそれぞれA～Dを加え、別々に平らな容器に入れて、冷やし固めます。

4

A～Dをそれぞれ5mm位のサイコロ状に切ります。

5

グラスに"1"を注ぎ、"4"を等分に分けて入れるとできあがり。

[ワンポイントアドバイス]

クリスマスなど、ごちそうの後にもさわやかに！