

かんたん
簡単ヨーグルトムース

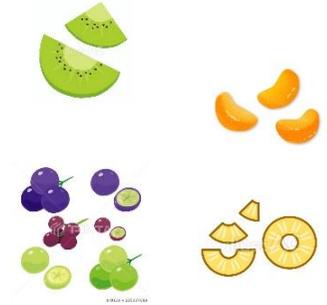
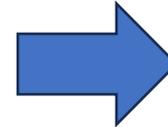
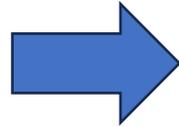
ざいりょう)	こぶん
【材料】	10個分
むとう 無糖ヨーグルト	400 g
なま 生クリーム	200 c c
じる レモン汁	15 c c
さとう 砂糖	60 g
ゼラチン	10 g
みず 水	50 c c

す
好きなくだもの



- ① ゼラチンを水にふりいれふやかし、電子レンジで20秒かけ溶かしておく
- ② ボールに生クリーム、砂糖を入れ混ぜる
- ③ ②にレモン汁を入れよく混ぜる
- ④ ③にヨーグルトを入れよく混ぜる
- ⑤ ゼラチンを入れよく混ぜる
- ⑥ 器にいれよく冷やす
- ⑦ 固まったら好きなフルーツをのせて完成

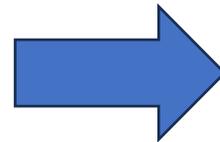
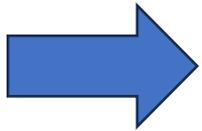
かんたん つく かた
簡単ヨーグルトムース作り方



①ゼラチンを水にふりいれ
レンジでとかしておく

②ボールに材料をいれてよくまぜる

③ 果物を切っておく



④ 器に入れて冷蔵庫で冷やす

⑤ フルーツをのせてできあがり