＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 透明なゼラチン：10g
- 水：500ml
- レモンジュース：大さじ2
- 砂糖：大さじ1
- ミントの葉：10枚
- エディブルフラワー：適量
- 塩：ひとつまみ

作り方

1. ゼラチンを水でふやかし、低温でゆっくりと溶かします。
2. レモンジュース、砂糖、塩を加えてさらに温めます。
3. 混合液が透明になったら火から下ろし、型に注ぎます。
4. ミントの葉とエディブルフラワーを美しく配置し、冷蔵庫で冷やし固めます。