＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 梅干し：4個
- 砂糖：50g
- ゼラチン：5g
- 水：500ml

作り方

1. 梅干しは種を取り除き、細かく刻む。
2. 鍋に水と砂糖を加えて煮溶かし、梅干しを加えて煮る。
3. ゼラチンを加えて溶かし、冷ましてから冷蔵庫で固める。