

み か ん か ん

材料（6人分）

みかん缶（425g入り）1缶、水
1カップ、グラニュー糖40g、粉
寒天4g



作り方

- 1 みかんとシロップと別々にしておく。
- 2 鍋に水と粉寒天を入れ、火にかけて完全に煮溶かす。グラニュー糖を入れてさらに煮溶かし、みかん缶のシロップ（1カップ）を入れて混ぜる。
- 3 火からおろしてあら熱をとり、みかんを加えて、水で濡らした容器に入れ、冷蔵庫で冷やして固め、皿に盛る。

料理のポイント

常温でも固まりますが、冷蔵庫のほうが早くできます。