

# ヨーグルトゼリー

幼保連携型認定こども園  
大浦保育園



## 材料（15人分）

牛乳	500ml
ヨーグルト	650g
生クリーム	600g
粉ゼラチン	12g
砂糖	90g

## 作り方

- ① 大きめのボウルにヨーグルト・牛乳・半量の砂糖を入れて泡立て器で混ぜる
- ② ①と別のボウルに生クリームと残りの砂糖を加えて7部立てにする
- ③ 鍋に粉ゼラチンと水を入れて粉ゼラチンを溶かす  
**計 50度～60度くらいを目安に**  
(ゼラチンは80度を超えると固まりにくくなります)
- ④ ①に②・③を入れてよく混ぜる
- ⑤ 型に流し入れて固まるまで（約2時間）冷やす

★トッピングはお好みで★



