



## ココアゼリー



**かなは りえこ先生**  
(松本料理学院 主任教師)

**材料** (6~7人分)

ココア	600ml
水	150ml
粉ゼラチン	15g
ホイップクリーム	適量



冬休みに  
作ってみてね!

**作り方**

- 計量カップに水を入れ、粉ゼラチンをふり入れて2~3分ふやかす。
- ココアを小なべに入れて中火にかけてあたためる。温まったら火を止める。
- ふやかした粉ゼラチンを湯せんにかけて溶かし、ココアに入れて混ぜ合わせる。グラスに移して冷やし固める。
- ホイップクリームを上にしぼり出す。

第579回新報料理講習会夏休み子どもクッキングより  
(次回は1月23日掲載)