

# いちごのヨーグルトゼリー

## 材料（4人分）



◆いちご	8個
◆プレーン ヨーグルト	200g
◆グラニュー糖	40g
◆粉ゼラチン	12g
◆水	大さじ2

- ①小さいボウルに粉ゼラチン・水を入れ、ゼラチンをふやかしておく。
- ②いちごのヘタを取ってボウルに入れ、フォークで潰す。
- ③鍋に②とグラニュー糖を加えて沸騰直前まで弱火にかけ、ふやかしておいた粉ゼラチンを加えてよく混ぜる。
- ④ボウルにプレーンヨーグルトを入れ、③を加えて混ぜる。
- ⑤器に注ぎ、冷蔵庫で3時間程度冷まして、出来上がり。