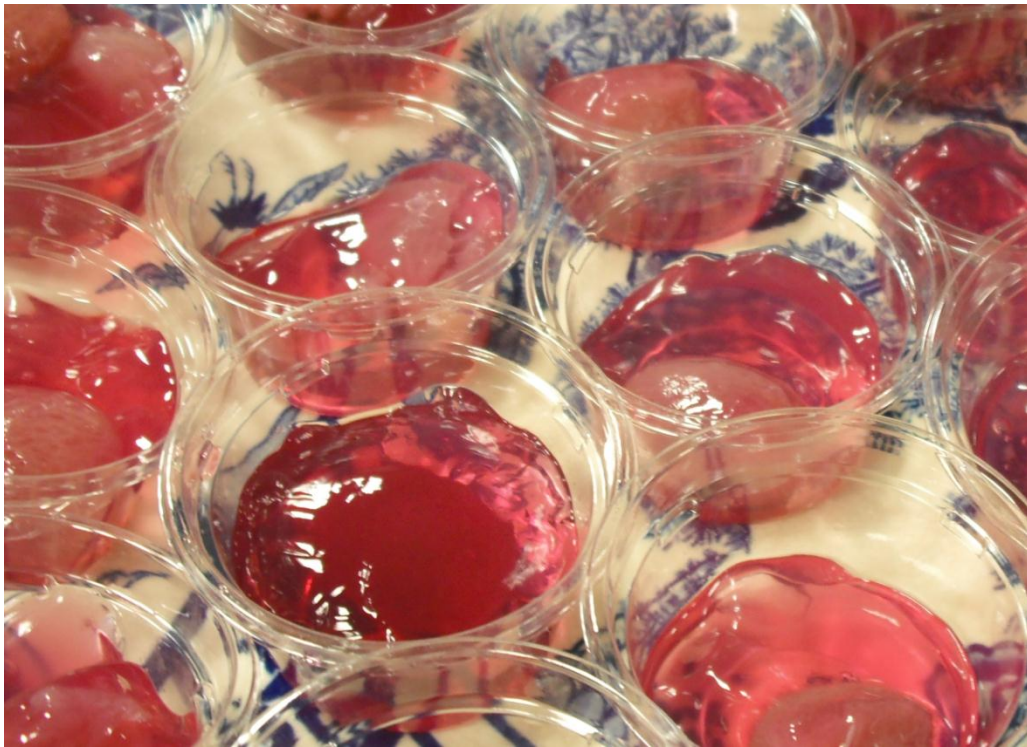


長門グレープ錦玉しぼりA

～スイーツ/ブドウ～

(約5個分)



■材料

プリザーブド長門グレープ(汁)	400cc
アガー	小さじ2
砂糖	大さじ3
ラップ	適宜

■作り方

- ① 鍋にブドウの汁を入れ、アガーを振り入れダマにならないようにかき混ぜる
- ② 火にかけて、沸騰してきたら火を止める
- ③ 湯のみのような器にラップを敷き②を入れ、茶巾に絞り冷やし固める