

# ブドウのシャーベット

～スイーツ/ブドウ～

(約4人分)



## ■材料

ブドウ	1/2房・・・枝から離し凍らせておく（1日目）
シロップ	
水	400cc
砂糖	200g
リキュール	大さじ2・・・ブドウの実1/2房分とブレンダー250ccで前日に作る
板ゼラチン	4g・・・冷水にふやかしておく

## ■作り方

- ① 鍋にシロップの材料の水と砂糖を入れ煮立たせ砂糖を溶かし、板ゼラチンを溶かしておく
- ② 冷めたらリキュールを加える
- ③ ブドウを冷凍庫から出し皮を剥く
- ④ 皮を剥いた凍ったブドウに②のシロップを加え、ミキサーにかけ攪拌し、再度容器に入れ冷凍庫で固める。