

長門グレープ錦玉しぼりB

～スイーツ/ブドウ～

(約5人分)



■材料

プリザーブド長門グレープ (実)	10粒
水	450cc
アガー	小さじ2.5
ラップ	

■作り方

- ① 鍋にブドウを入れ、水、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