

ワインゼリー

【材料（10個分）】

- 水 650ml
- アガー 20g
- さとう 大さじ10（90g）
- 赤ワイン 大さじ2

【作り方】

- ① アガーと砂糖をよく混ぜ合わせておく。
- ② 水、赤ワインに①をだまにならないようにふり入れ、加熱する。
* しっかり加熱してアルコールを飛ばしてください。
- ③ カップに注ぎ、冷やす。

*①の工程をしっかり行ってください。

*白ワインでも作ることができます。