



### お茶ゼリーの作り方 (湯呑2個分)

お茶 300cc

ゼラチン 5g (1.6%濃度)

(作り方)

- ① ゼラチンをお茶の中に入れてしばらく置いておく
- ② 電子レンジでゼラチンを溶かす
- ③ 湯呑に入れて、冷蔵庫で冷やして固める



### アガーでのお茶ゼリーの

作り方 (湯呑2個分)

お茶 300cc

アガー 6g (2%濃度)

※アガーは1~2%濃度が目安です

(作り方)

- ① 80℃以上のお茶にアガーを加えて1~2分かき混ぜて溶かす
- ② 湯呑に入れて、冷蔵庫で冷やして固める

