

# ヨーグルト寒天のフルーツポンチ



<材料> 子ども10人分

(シロップ)

砂糖 70g  
水 600cc

(ヨーグルト寒天)

ヨーグルト(無糖) 100g  
砂糖 15g  
粉寒天 1g  
水 100cc

(お好みのフルーツ)

すいか 1/10玉 (約200g)  
パイナップル 1/10個 (約200g)  
バナナ 2本 (約250g)

(作り方)

(シロップ)

- ① 鍋に水を入れ火にかけ、砂糖を溶かしシロップを作る。
- ② シロップができたら冷蔵庫で冷やしておく。

(ヨーグルト寒天)

- ① 鍋に水と粉寒天を入れてよく混ぜ、火にかける。かき混ぜながら1~2分沸騰させ寒天を煮溶かす。
- ② ①に砂糖を加えて溶かし、火を止める。
- ③ ②になめらかに溶いたヨーグルトを加えて混ぜ合わせ、バットに入れて冷やし固める。
- ④ ③が固まったらさいの目に切る。
- ⑤ ボウルにシロップとヨーグルト寒天、食べやすい大きさに切った果物を合わせる。