【レシピ】苺の白ワインゼリー

こんにちは(*’▽’*)

今日は珍しく、デザートの紹介です～(^0^)

旬の苺を使った、簡単デザートです

白ワインを入れていますが、完全に沸騰させてアルコールを飛ばせばお子様も大好きな苺ゼリーですよ❤

軽く飛ばして少しアルコール感を残せば、大人な味わいに・・・

カクテルグラス（100均などで売ってるかと？）に入れれば、お友達のおもてなしにも❤

女子会盛り上がること、間違いなし(＊°▽°＊)

レシピの甘さは、お好みではちみつやお砂糖を増やしてください。（こーゆーのは好みだと思います□）

私はあまり甘党ではないと思うので・・・（ただの酒呑み□？）

レシピはこちらから〜!

簡単おしゃれな、いちごの白ワインゼリー

ポイントは、

①ゼラチンを加えたら沸騰させないこと！（ゼラチン固まりづらくなることがあります）

②苺はゼリー液が冷めてから入れること！（苺の色が悪くなってしまうのを防ぐため）

以上です(＊'▽'＊)

お子様がお休みの時に、ぜひ作ってみてください(＊'▽'＊)
食育の一環として(^0^)

私の場合、祖母がとても料理が好きで、昔から色々と教えてもらったおかげで今の自分があると思っています。

祖母のおかげで、食べ物に興味が持てて、また作ってもらうことに感謝できました。

料理って、作るのにすごく時間がかかるけど、食べるのは一瞬何ですよね〜笑

そして食べる人は、作る側のことを知った方が、食べる時にその有り難みもわかると思うんです。

自分も子供ができたら、一緒に料理したり買い物をすることで、

食べる時に食材や、食材の生産者、そして作る人のことに感謝できる子に育って欲しいなぁ、、、

なんて思います(^0^)

（まだ子供いない私が言うのはおこがましいのかな・・・□□）