

## サクランボムース



- ① 水に粉ゼラチンを入れふやかしておく。
- ② サクランボの種を取り、粗みじん切りにする。鍋に入れ、砂糖を加え、中火で煮詰めレモン汁を加えて粗熱を取る。
- ③ ボウルに②、ヨーグルトを入れ泡立て器で混ぜる。
- ④ ①を電子レンジ600wで30秒加熱して溶かし、③に加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 生クリームを七分立てに泡立て、トッピング用にティースプーン2杯分を取っておく。
- ⑥ ⑤の生クリームの半量を④に入れて混ぜ、残りの半量を加えてふんわりと混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥をグラスに流し込み冷蔵庫で冷し固める。
- ⑧ ⑦にトッピング用の生クリーム、ミントを飾る。

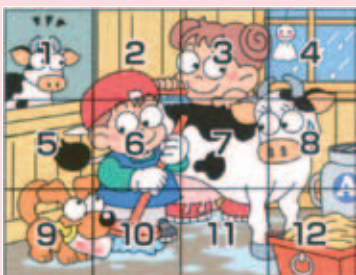
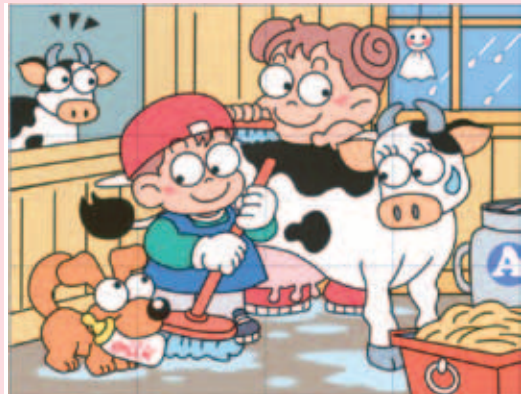
### 材 料 (2人分)

サクランボ	60g	水	大さじ1
砂糖	30g	ミント	2枚
レモン汁	大さじ1		
生クリーム	100ml		
ヨーグルト	100g		
粉ゼラチン	4g		

## 頭の体操

まちがいさがし  
出題・イラスト：酒井栄子

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



### 応募方法

ハガキに①答えの数字、②郵便番号・住所、③氏名、④年齢、⑤その他ご意見・ご感想等をお書き添えのうえ、【〒947-0028 小千谷市城内4-1-55 越後おぢや農業協同組合 総務課(広報)宛】へお送りください。※ご意見・ご感想は、紙面「読者の声」にて掲載させていただく場合がございます。予めご了承ください。

### 締 切 6月20日(火)当日消印有効

正解者の中から抽選で10名様に「ちょきんぎょグッズ」を進呈いたします。当選の発表は景品の発表をもってかえさせていただきます。  
☆おハガキの個人情報は、景品の発送および広報誌以外に使用いたしません。



ちょきんぎょ®

### 先月号の答え 『マーガレット』

応募総数は21通でした。  
多数のご応募ありがとうございました。

