

菠萝果冻



原料：

- 1 听菠萝罐头（20 盎司，约 560 克）
- 1 袋吉列丁粉（7.2 克）
- 2 大勺白糖（菠萝味比较酸，所以糖加的多一点）

做法：

把菠萝罐头打开，过滤出里面的菠萝汁，耐心的等一段时间，滤出来的菠萝汁应该正好 1 杯。

取一半的菠萝果肉，切成小块，其实也可以不切，我的模子比较小，所以切了，然后平均分配到果冻模子里。

把 1/2 杯菠萝汁倒入一个小锅里，加入白糖，中火加热，轻轻搅拌，直至果汁沸腾，白糖溶解为止。

于此同时，把袋子里面的吉列丁粉撒在剩下的 1/2 杯菠萝汁里，静置 1 分钟，然后，把烧开了的果汁倒回加了吉列丁粉的果汁里，搅拌均匀，倒入装了菠萝果肉的模子里，晾凉后，放入冰箱冷藏室，2 个小时之后，就可以把果冻脱模了。