

水果凍 (約 20 杯)

材料	重量(克)
吉利 T	55
砂糖	280
水	1270
檸檬汁	45
蘭姆酒	少許
鹽	少許
水果罐頭	適量

1. 將吉利 T 與砂糖乾拌均勻。
2. 倒入水中以溫火，慢慢煮沸。
3. 加入檸檬汁、蘭姆酒、少許鹽拌勻。
4. 將水果切小塊，取適量放入果凍杯模中。
5. 倒入適當煮好的果凍液，放冷凝固，再置冰箱中冷藏即可。