

よこて寒天

—我が家の寒天自慢!!—

Recipe

レシピ.4

JA秋田ふるさと女性部大雄支部

とだ

紹介者 戸田 キミ子さん

リンゴの寒天



子どもから大人まで美味しく食べられる、新しいジャンルの寒天です。
リンゴはさっと煮ることで爽やかな歯ごたえに。デザートにぴったりです。

材料(約10人前)

- ・粉寒天 … 8g
- ・塩 … 小さじ1/2
- ・水 …… 400cc
- ・レモン汁 … 少々
- ・リンゴ … 2個
- ・砂糖 … 200g



作り方

1. リンゴは皮をむき、スライサーで千切りにする。
 ポイント!使用するリンゴはその時期に手に入りやすい品種ならなんでもOK!今回はふじを使ってみました。
2. 鍋に砂糖とレモン汁を入れて、リンゴをさっと煮る。
 ポイント!リンゴの食感を残すために、煮すぎないこと。
3. 粉寒天、水、塩を入れてよくかき混ぜる。混ざりきったら、②のリンゴに加える。
4. ふつふつとしてきたら火を止め、容器に入れて固める。

