

広島レモンの
レシピ⑤

広島レモンの

30分

レモンカード

試食有



用意するもの：

◎広島レモン…2個 ◎グラニュー糖…200g ◎バター…150g
◎卵…Mサイズ2個

- ① 広島レモンの皮をすりおろし、果汁を搾る。
- ② 弱火の湯せんにかけてボールに溶いた卵、バターと砂糖をいれバターが溶けるまでヘラなどでゆっくりとかき混ぜる。
- ③ バターが完全に溶けたら①をいれ、ふたたび弱火で20分程度かき混ぜる。
- ④ かき混ぜるヘラがだんだん重くなり、全体がトロリと固まってきたら火からおろし、冷ます。
- ⑤ 煮沸消毒した小瓶にいれ、冷蔵庫で保存する。

※卵を使用しているため早目にお召し上がりください。

JA広島果実連