

もものジュレ



神辺町産
「もも」使用



栄養価(1人分あたり)

エネルギー	49kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0.1g
食塩相当量	0g

材料(4人分)

もも	1個
水	100ml
砂糖	大さじ3
粉ゼラチン	1g
水	5ml
レモン汁	~15ml

ももは雨が少ない年ほどおいしく仕上がり、福山は全国でも雨の少ない地域なので、特に神辺町産のももはとともおいしく人気があるんだよ♪

作り方

- ① ももは皮をむき、種を取る。
- ② ①の半分は1cm角のサイコロ状に切り、残りはミキサーにかける。
- ③ 鍋に水と砂糖を入れ火にかけて、砂糖を溶かし、②を入れ煮立たせ、レモン汁を入れ、火を止める。
- ④ 粉ゼラチンは水でふやかしておき、電子レンジに10秒かける。
- ⑤ ③と④を混ぜ合わせ、器に取り分け、冷蔵庫で冷やす。