

はっさく 寒天寄せ



引野町産
「はっさく」使用



栄養価(1個あたり)

エネルギー	57kcal
たんぱく質	0.5g
脂 質	0.1g
食塩相当量	0.0g

材料(4人分)

はっさく	1個
粉寒天	2g
水	350ml
砂糖	30g

果実の外皮は黄色がかったオレンジ色。果肉は淡い黄色。独特の歯切れのよい食感で、甘み、酸味とほろ苦さのバランスははっさくならではの味だよ♪

作り方

- ① はっさくは皮をむいて、食べやすい大きさに果肉をほぐしてバットに並べる。
- ② 鍋で粉寒天を水に溶いて火にかけ、沸騰後1~2分煮溶かす。
- ③ 鍋の火を止め、②に砂糖を加えてよく混ぜ溶かす。
- ④ ①に③を流し入れ、冷やしかためてできあがり。