

梨のコンフィチュール



材 料

梨(400~450g くらい)	……………1 個
レモン果汁(ビンの物)	……………小さじ 1
砂糖	……………40~45g

作 り 方

- 1) 梨は皮をむき1/3量を残し、一口大に切りミキサーにかける。
残りの梨は5mm角くらいに細かく切る。
- 2) 鍋にミキサーにかけた梨を細かく切った梨とレモン汁、砂糖を入れ火にかける。沸騰寸前で弱火にする。
- 3) 木ベラでゆっくりかき混ぜながらグツグツと。20分程度煮てとろみがついたら完成。火加減で様子を見ながら煮詰めるのがポイントです！

ワンポイント

※レモン汁、砂糖の量はお好みで調節して下さい。

※砂糖の目安は果実量に対し 10%です。