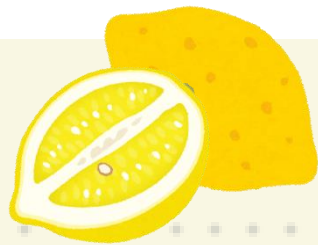


カンタンおいしい!

レモンカード レシピ



材料

国産レモン 2個(約 200g)

砂糖 150g~200g

グラニュー糖など白色のものを使用すると
綺麗な色に仕上がります。

卵 2個

食塩不使用バター100g

作り方

- ①バターを1cm角に切り、湯煎で溶かしておく。
- ②ボウルに卵、砂糖を入れ、砂糖のザラつきがなくなるまで混ぜる。
- ③②に、レモン1個分の皮をすりおろして加え、さらにレモン2個分の果汁を入れる。
- ④③に①のバターを加えて混ぜる。
- ⑤④を湯煎にかけ、弱火で混ぜながら5分以上火を通す。※直接火にかけるとコゲます!
- ⑥もったりしてきたら、ザルに移してこし、冷やして完成。

※完成後は冷蔵庫で保管してください。

砂糖の量はお好みで。
少なめにする则よりレモンの風味が強く、
多めにする则よりまろやかに仕上がります。

調理例

パンやクラッカーにぬってお楽しみください。

