

フレッシュブルーベリー ジェラート

調理時間：約1日半

材料 (8人分)

ブルーベリー	1kg
水あめ	大さじ1
レモン汁	大さじ1
グラニュー糖	180g

作り方

- 1 ブルーベリーを鍋に加えます、そこに水あめとグラニュー糖を加え火にかけます。
- 2 ブルーベリーと糖類が全て混ぜ合わさり、形が無くなるまで火を通したら冷まします。
- 3 冷めたブルーベリーピューレにレモン汁を加え味をめます。
- 4 これを冷凍し一晩寝かせ凍らせませす、次にアイスクリームマシンにかけてお皿に盛り込み完成です。

Point

*レモン汁は酸味が飛んでしまうので、火をかけて冷ましてから加えること！

