

りんごのシャーベット

<材 料> (2人分)

○ 材料 ○

- ★ りんご 1個
- ★ はちみつ 適量 (りんごの甘さに応じて調節してください)
- ★ レモン汁 大さじ1~2

<つくり方>

- ① りんごは、皮をむいて 8 分割程度に切り分け、変色を防ぐため塩水にくぐらせる。
- ② ボールに、あらかじめレモン汁を入れておき、その中へりんごをすりおろす。

オードリー先生の
ワンポイントアドバイス

りんごが変色するのは、空気に触れるから。
すりおろしたりんごが ある程度 たまるたびに、りんごとレモン汁とが 混ざるよう、さっと かき混ぜておきましょう。
かといって、あまり かき混ぜすぎると 空気が入り、変色の原因となりますので 要注意です！



- ③ はちみつを加え、bamixで かき混ぜる。

オードリー先生の
ワンポイントアドバイス

りんごの種類によって、甘みが足りない場合には
はちみつを 加えましょう。
冷たくなると 甘みを感じにくくなるので、この段階では
「ちょっと 甘いかな？」という程度にしておくといいですよ。



- ④ ボールごと 冷凍庫に入れ、数時間後、固まりかけたところをbamixで かき混ぜる。
それを 3回ほど 繰り返して、出来上がり！