

おすすめレシピ



電子レンジで作る クランベリージャム

材料

(1~2回分)

クランベリー (フレッシュまたは冷凍)	100g
グラニュー糖	150g
レモン汁	大さじ1/2

作り方

- クランベリーを耐熱容器に入れ、グラニュー糖とレモン汁を加え、ラップをして約4分加熱。よくかき混ぜて、さらにラップなしで4分加熱し、取り出してからかき混ぜる。(熱いので、注意してください。)

コメント

市販のクランベリージャムは、濃くあるなめらかなタイプがほとんどです。手作りならではのクランベリージャムには実が残り、その食感も楽しめます。砂糖は控えめで酸味が生かされているので、もっと甘くしたい方は、砂糖の分量を多めに。