

テイサービスセンター スタジオ楡

8月のおやつ

手作りおやつ「はちみつレモンゼリー」のご紹介

今月のおやつは、暑い季節にぴったりのさっぱりとした「はちみつレモンゼリー」です。

使用するのは、広島県産の無農薬レモン。太陽の恵みをいっぱい浴びて育った、香り高くジューシーなレモンを贅沢に使用しています。

このレモンを、手間ひまかけて2週間じっくりとはちみつに漬け込み、レモンの爽やかな香りと優しい甘みを引き出しました。

レモンには、ミネラルの吸収を助けるクエン酸が豊富に含まれており、夏バテ防止にも効果的です。

ぷるんとした口当たりと、喉ごしの良いひんやりとしたゼリーで、午後のひとときを美味しく、そして健康的に過ごしましょう。

皆様に喜んでいただけますように、心を込めてお作りします。
どうぞお楽しみに！

【はちみつレモンゼリーの作り方】

下準備) 洗ったレモンを輪切りにしてはちみつに漬け込む。

冷蔵庫で2週間～1か月寝かせる。

- 1) ゼラチンを水でふやかします。
- 2) 鍋にグラニュー糖と水を入れ、弱火で混ぜながら溶かします。
(沸騰させないように注意します)
- 3) 火を止めたら、ふやかしたゼラチンを加えてしっかり混ぜます。
- 4) はちみつレモン液を加えて混ぜます。
- 5) 容器に注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。

