

🍷 ひとくちルマンド アレンジレシピ

甘酸っぱいベリーとひとくちルマンドのハーモニー

ひとくちルマンドとベリーのシチュー



材料(2~3人分)

- ・ 冷凍ベリーミックス 180g
- ・ グラニュー糖 20g
- ・ ラム酒 (お好みで) 大さじ1/2
- ・ コンスターチ 大さじ1/2
- ・ レモン汁 大さじ2

トッピング

- ・ ひとくちルマンド 4個
- ・ 練乳 適量

作り方

1. 鍋に冷凍ベリーミックスを入れ、グラニュー糖、ラム酒をまぶして30分ほどおく。
2. 1.を中火にかけて一煮立ちさせる。コーンスターチと水を1:1で溶き加え、とろみがついたら火を止める。粗熱が取れたらレモン汁を加えて混ぜ、冷蔵庫で30分ほど冷やす。
3. 器に2.を適量入れてひとくちルマンドをトッピングし、練乳をかける。

所要時間 約70分
(冷やす時間を含む)

ワンポイントアドバイス

甘くしてヨーグルトにかけたり、パンに添えたりするのもオススメです。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。