

ゆずシャーベット

ゆずシャーベットの2人分の材料

ゆず 2個

水 250cc

砂糖 60g

作り方

1 砂糖と水をひと煮立ちさせる

水と砂糖をいれて火にかけてひと煮立ちさせます。

火は弱火で大丈夫です。砂糖がしっかりと溶けたら火を止め、粗熱をとります。沸かしすぎないように気をつけましょう、

2 ゆずの果汁を絞る

鍋の粗熱をとっている間にゆずを半分に切り、果汁を絞ります。

種はとってください

3 ゆずの皮をすりおとす

ゆずの皮のオレンジ色のところだけすりおとしていきます。

皮は1個分だけすりおとせば大丈夫です。

4 冷蔵庫で2時間冷やす

粗熱がとれた鍋にゆず果汁とすり落とした皮を入れます。

全体を軽く混ぜたら冷蔵庫で2時間冷やします。

5 冷蔵庫から取り出して混ぜ再度冷やす

2時間経ったら一度取り出し全体をしっかりと混ぜます。
凍っている部分と凍っていない部分を混ぜ合わせたら
冷蔵庫で冷やします。

6 完成

再度冷やして2時間後には全体も凍って
シャーベットの完成です。

作ってみた感想

とても簡単で美味しかったのでまた作ってみたいです。

時間もあまりかからなかったのでまたしようと思いました。