

スイカのシャーベット

デザート

材料 (4人分)

スイカ	約600g
レモン汁	1/4個分
三温糖	小さじ2
コンデンスミルク	適量



作り方

1. スイカをほどよいおおきさに切って種を取り、150gぐらいを小さく刻んでおき、残りをミキサーに入れ、三温糖とレモン汁を加えジュースにする。
2. 小さく刻んだスイカとスイカのジュースをバットに流し込み冷凍する。
3. 途中でバットの中身を混ぜ、3~4時間冷凍する。
4. 3のシャーベットを器に盛り付け、コンデンスミルクをかける。

所要時間	30分ちょっと
主な調理器具	ミキサー、バット

★<http://cookingforest.net/>★