

材料(1ℓ分)

露茜のピューレ 700cc

砂糖 300g

レモン 1/2ケ



地中海の風に吹かれながら、上品なインパクトの味

露茜のジェラート

作り方

①ピューレ700ccに対し砂糖300gとレモン汁を加え、ミキサーでよく混ぜアイスクリーマーに入れる。

アイスクリーマーがない時は、ボールに泡だて器を突っ込んだ状態で冷凍庫に入れ、周辺が少し凍ってきたら混ぜ、また冷凍庫に戻し、これを数回繰り返す。

②全体が白っぽくよく空気を含んで凍ったら、容器に移し平らにならしてさらに冷やし固める。

