

「いちごジャムのつくりかた」

いちご	1 k g
砂糖	1 5 0 g
レモン汁	1 0 c c (小さじ2)

- ① いちごのヘタをとる。
- ② 砂糖をまぶす。
- ③ 1時間 ~ 一晩ねかせる。
- ④ 水分ごとお鍋に入れて中火であくを取る。
- ⑤ レモン汁を入れたら焦げないように煮詰めてできあがり。



いちごからおいしいジュースが出てくるのをじっくりと待ちましょう

いちごから出てきたジュースで煮るのがポイント♪

小さい泡から大きい泡に変わったら、イチゴに火が入ったサイン。



あいくる