

「瀬戸内産せとかマーマレードジャム」で フローズンヨーグルト



※写真はイメージです



使った商品はこちら

ISETAN THE
MITSUKOSHI FOOD

瀬戸内産
せとかマーマレードジャム

瀬戸内産のせとかを大き目にカットし、果肉ごとジャムに仕上げました。甘い香りとふくよかな食感が魅力。

【材料 (2~3人分)】

「瀬戸内産せとかマーマレードジャム」…… 120g
プレーンヨーグルト…………… 400g
砂糖…………… 大さじ2
生クリーム…………… 70ml

〈仕上げ用〉

「瀬戸内産せとかマーマレードジャム」…… 適量

【作り方】 調理時間 約15分 (冷やし固める時間は除く)

1. 仕上げ用のジャム以外の材料をボウルに入れて混ぜる
2. パットに①を広げて、ラップをして冷凍庫で冷やし固める
3. 途中1~2時間おきに取り出し、フォークで全体を混ぜ、さらに冷やし固める
4. 器に盛り付け、お好みで仕上げ用の「瀬戸内産せとかマーマレードジャム」をかける

※固い場合は、少し常温に出しておくとしやすくなります