



お食事の紹介



ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆様に喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

今月は、実際に利用者様にお召し上がりいただいているおやつの中から【りんごのブルジョアーズ】をご紹介します。



～りんごのブルジョアーズ材料～

(作りやすい量：4人分)

りんご	中 1 個	
砂糖	大さじ 1 強	
レモン汁	少々	
A {	卵黄	6 g
	コーンスターチ	4 g
	砂糖	大さじ 2
	牛乳	120 cc
	バニラエッセンス	少々



《作り方》

- ① りんごは皮をむき、芯を取って8等分に切る。
- ② りんご・砂糖・水(りんごの高さの半分くらいの量)・レモン汁をいれ、弱火でりんごが透き通る位まで煮て冷ましておく。
- ③ Aの砂糖・コーンスターチを混ぜる。更に卵黄を加え混ぜる。混ぜあわせた所に牛乳を入れ混ぜる。
- ④ きれいに混ぜたら火にかけて弱火で絶えず混ぜる。軽く沸騰させトロミがついたらバニラエッセンスを加え冷ます。
- ⑤ ②のりんごに冷めた④のクリームをかけて出来上がり。

*③をこして④で火にかけると、なめらかに仕上がります。

