

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- さくらの花びら（食用）：20枚
- 精製水：200ml
- 砂糖：50g
- アガーアガー粉：2g
- レモン汁：大さじ1

作り方

1. さくらの花びらを精製水でやさしく洗い、水と一緒に鍋に入れて中火にかけます。
2. 砂糖を加え、弱火で10分程煮出してさくらのエッセンスを抽出します。
3. アガーアガー粉を加え、よくかき混ぜながら完全に溶かします。
4. 火から下ろし、レモン汁を加えてさっぱりとした味いに調えます。
5. 型に流し込み、冷蔵庫で冷やし固めます。
6. 固まったら型から取り出し、さくらの花びらを飾って完成。