

りんごジャム

材料(作りやすい量)

りんご 1個
レモン汁 小さじ1弱
砂糖 大さじ4 (35g)

※甘いりんごの時は少しひかえてもいいと思います。



作り方

- 1 りんごは皮をむき、8等分くらいに切ってから、うすくスライスする。
(形が残らないようにするならすりおろしてもOK)
- 2 鍋にりんごと砂糖を入れ、混ぜながら煮込む。
(中火～弱火で15～20分くらい)
→少し水分が出てきますが、焦げそうなら水を少し足してやわらかく煮込みます。
- 3 煮えてきたら、レモン汁を入れてさらに煮込む。(約5分)



5分程度煮込むと水分が出てきます



完成したもの。
かさが減って、トロトロになります。