

新鮮なスイカの風味をそのまま閉じ込めて

スイカの角切り シャーベット



- 【作り方】**
- ①スイカを一口大の角切りにし、レモン汁、ラム酒をふりかけた後、グラニュー糖を軽くふりかけてまぶす。
 - ②バットなどに重ならないように並べ、冷凍庫で一昼夜凍らせる。

ポイント アイスティーなどに氷代わりに入れるとフルーツの風味が加わっておいしいです。

【材 料】 ・スイカ 適量 ・グラニュー糖 適量
・レモン汁 少々 ・ラム酒 少々