



淡雪のような口溶け

# ブルーベリーの生マシュマロ

「ふわふわ、シユワツ」の食感は、  
手作りならではの。メレンゲ作りを頑張った分だけ  
口当たりも優しく♡



### ● 作り方

- 1 鍋にAを入れ、弱火にかけて砂糖を溶かす(写真)。加熱を止めてゼラチンを加え、溶ければそのまま置いて粗熱を取る。
- 2 Bを角が立つまで泡立てる。1を少しずつ加えながら、さらにしっかりと泡立てる。
- 3 クッキングシートを敷いたバットに2を流し、冷蔵庫で冷やす。固まれば、水でぬらした包丁で切り分ける。

### ● 材料 (15×20㌢のバット1枚分)

- |   |                 |
|---|-----------------|
| A | ブルーベリージャム…50グラム |
|   | 砂糖……………20グラム    |
|   | 水……………20ミリリットル  |
| B | 卵白……………1個分      |
|   | 砂糖……………10グラム    |
|   | ゼラチン……………10グラム  |
- ↳ 水50ミリリットルでふやかす

### おいしいPOINT

卵白は硬めに泡立てるのがコツ。卵白は冷凍できるので、ほかの料理で余った時は凍らせておくと便利。

温める程度で。砂糖が溶ければOK

