

フェイジョアレシピ

フェイジョアコンポート フェイジョアチーズデザート

材料

- フェイジョア 50g 程度を15個
- 水 500cc
- 白ワイン 100cc
(ワインをいれなくてもよい)
- グラニュー糖 150g
- 密閉できるビン 1個

作り方

- ①フェイジョアの皮をむきます。
- ②鍋に水、白ワイン、グラニュー糖を入れて一煮立ちします。
- ③皮をむいたフェイジョアを入れて強火で2分、弱火で10分煮て出来上がり。ビンに移して蓋をして、冷まして冷蔵庫へ

材料

- フェイジョア 50g
- グラニュー糖 15g
- クリームチーズ 50g

作り方

- ①フェイジョアの皮をむきます。
- ②フードプロセッサでピューレにします。
- ③フェイジョアピューレとグラニュー糖を鍋に入れて中火でとろみが出るまで煮ます。
- ④とろみが出たら火から鍋を降ろして、あら熱が取れたら小さく切ったクリームチーズを加えてなじませます。
- ⑤保存は冷蔵庫へ



フェイジョアレシピ