

# Citron Recipe

## メイヤーレモンカード

### 【材料】

メイヤーレモン	2 個
バター	50g
たまご	2 個
砂糖	70 ~ 80g

### 【用意するもの】

瓶、泡だて器、湯せん用なべ、ボウル、ざる（濾し器）、  
大きめスプーンかヘラ

### 【事前準備】

メイヤーレモンは洗っておく。  
びんを消毒するためにアルコールを吹きつけ、  
キッチンペーパーでしっかりと拭き取る。  
たまごは割りほぐして、ざるで濾す。

- 1.メイヤーレモンを半分に切り、果汁を搾る。たねは取り除く。
- 2.なべにバターと砂糖を入れ、湯せんにかける。
- 3.砂糖がとけたら、メイヤーレモンの果汁を注ぐ。
- 4.湯せんで全体が温まったら、たまごを静かに流し入れる。
- 5.泡立て器で混ぜ続ける。しばらくするととろみがつきはじめるので、全体がクリーム状になれば出来上がり。

\* 保存は必ず冷蔵庫に \*

賞味期限は一週間から 10 日ほどになります。

