



[マニュアルモード]

甘酸っぱくて爽やか。パンやヨーグルト、スイーツにかけて

3種のベリーのコンフィチュール

対応製品名 : オートクッキングブレンダー

使用部品 :

調理時間 : 40分

材料 (作りやすい分量)

いちご	380g (ヘタを取る)
ラズベリー & ブラックベリー	175g (冷凍品は解凍する)
グラニュー糖	200g
レモン汁	1/2個分

作り方

マニュアルモードで使用する場合は、その都度PROGRAMボタンでマニュアルの [M] を選んでからタイマー&温度設定をし、STARTボタンを押してください

1. ガラス容器にすべての材料を入れて、15分そのままにしておく。15分後、スピードダイヤルを断続に合わせ、7～8回まわして刻む。
2. 【ヒーター温度・強】【タイマー・20分】で時々混ぜるボタンを押しながら煮る。
3. タイマーが切れたら、スピードダイヤルを1から2にまわし、なめらかになるまでかくはんする。