



グラノーラや紅茶と合わせて幅広く楽しめます

ドライフルーツ

対応製品名 : フードプロセッサー 1.9Lタイプ/2.3Lタイプ

使用部品 : 2mmスライサー

調理時間 : 10分(干す時間は除く)

材料(2人分)

いちご	1/2パック
パイナップル	1/4個
キウイ	2個
レモン・オレンジ	各1個
りんご	1/2個

作り方

下準備

- ・いちごはヘタを取る。
- ・パイナップルは皮と芯を取る。
- ・キウイは皮をむく。
- ・レモン・オレンジの皮はよく洗う。
- ・りんごは皮をよく洗い芯を取る。

1. フードプロセッサーに2mmスライサーをセットしてフルーツをスライスする。スライスしたフルーツの水分をキッチンペーパーでふく。ざるや網にスライスしたフルーツを並べ干し、水分がなくなればドライフルーツの完成。

調理ポイント

- ・乾燥の目安は、いちご、キウイ、レモンなどは1～2日。パイナップルは3～4日。
- ・糖度の高い果物は乾きにくく時間がかかります。水分の多いスイカ、梨、熟しすぎた果物は向きません。