

# 三國清三氏開発 玉子グリーンレモン

【4人前】 1人前 5枚

グリーンレモン	4 個	外皮：すりおろす 実：果汁を絞る
溶き卵	4 個分	
グラニュー糖	200 g	
バター（無塩）	200 g	
クラッカー	20 枚	

## process

- ① 大きめの鍋に湯を沸かし、布を沈めておく。
- ② ひとまわり小さめの鍋にグリーンレモンの果汁、卵、グラニュー糖、バターを入れ、湯煎しながらホイッパーで攪拌する。  
（トロトロの固さまで・5分ほど）
- ③ 粗熱がとれたら、レモンの皮のすりおろしを加え、混ぜ合わせる。
- ④ 冷蔵庫で保管

