



2011-july-1

もうすぐ夏休み！ 親子で作ろう夏のスイーツ

vol.15 パンナコッタ

《材料》 120ml 容器 5コ～6コ分

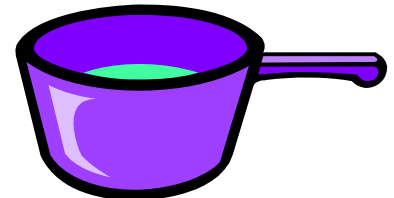
牛乳・・・300ml 板ゼラチン・・・10g

生クリーム・・・200ml

砂糖・・・60g フルーツ・・・適量

準備しておくこと

1) 板ゼラチンは冷水につけ、ふやかしておきます。



《作り方》

- ① なべに牛乳、生クリーム、砂糖をあわせて温めます。
- ② 砂糖がとければ火を止め、水気をきった板ゼラチンを加えてときます。
- ③ ②を茶こし（またはザル）でこしながら、別のボウルに移しかえます。
- ④ ③を氷水にあて、とろみがつけば器に注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑤ 固まれば、上にフルーツをのせてかざります。

