



簡単クリスマスデザート

パンナコッタのミニリース

ざいりょう 《材料》 120mリース型 4～5コ分

ぎゅうにゅう 牛乳	300ml	いた 板ゼラチン	10g
なま 生クリーム	200ml		
さとう 砂糖	60g	フルーツ	てきりょう 適量

じゅんび
準備しておくこと

1) いた
板ゼラチンは冷水につけ、ひやかしておきます。



つく かた
《作り方》

- ① なべにぎゅうにゅう、なま生クリーム、さとう砂糖をあわせてあたためます。
- ② さとう砂糖がとければひ火を止め、みすけ水気をきったいた板ゼラチンをくわ加えてときます。
- ③ ②をちや茶こし（またはザル）でこしながら、べつ別のボウルにうつ移しかえます。
- ④ ③をこおりみす氷水にあて、とろみがつけばうつわ器にそそぎ入れ、れいそうこ冷蔵庫でひかた冷やし固めます。
- ⑤ 固まれば、ていねいに型から抜き、器に盛り付けます。
お好みのフルーツを飾って仕上げます。

