

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ)

委員会名 植田地区運営委員会

★料理名

牛乳パンナコッタ

★おすすめコメント

牛乳ですが生クリームより美味しいかも！

◆材料(4人分)

牛乳 500ml

粉ゼラチン 4g

きび砂糖 12g

◆作り方

- ① 粉ゼラチンをふやかす。
- ② 鍋に牛乳、砂糖を入れ中火にかける、混ぜながら砂糖を溶かし、500ml から 300ml 程度になるまで煮詰める。沸騰直前に火を止める。
- ③ ②にゼラチンを入れ手早く混ぜて溶かし、冷水にあてて粗熱を取る。
- ④ 型に入れ、冷蔵庫で 1 時間ほど冷やす。

◆作り方・ポイント

このままでも濃厚で充分美味しいですが、好みのソースをかけたりしていろいろ楽しんでください！