

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ・料理)

★料理名 きな粉牛乳パンナコッタ風

★おすすめコメント

◆材料(4 人分)

※プラスゼラチン 4 g

※冷水 20 cc

(※ゼラチンに水を入れてふやかす)

☆GC びん牛乳 200 g

☆GC きな粉 6g

☆GC 奄美きびさとう 小さじ 2

●マスコバド糖 12 g

●水 12 cc

GC きな粉 (トッピング用) 0.4 g

◆作り方

- 1 鍋に☆を入れ、弱めの中火にかけて砂糖を溶かす。
沸騰させないよう温めたら火を止め、ボウルに移す。
- 2 1 のボウルにふやかしたプラスゼラチンを加え、よく混ぜながら溶かす。
- 3 ボウルを氷水にあてながら混ぜ、とろみがついたら器に流し入れて冷やし固める。
- 4 耐熱容器に●を入れラップをかけずに電子レンジで加熱し黒蜜をつくる。
【目安 (4 人分) 500W で 1 分】
※機種によって異なります。
冷めたらとろみがつく程度を目安に様子を見ながら加熱してください。
- 5 固まった 3 のパンナコッタの上に 4 の黒蜜とトッピング用の GC きな粉かける。

◆作り方・ポイント