

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ
(スイーツ)

委員会名 県南センター運営委員会

秋の組合員アンケートより

★料理名

ヨーグルトムース

◆材料

- ・GC びん牛乳300cc
- ・プラスゼラチン15g
- ・奄美きびさとう160g
- ・GC 生クリーム200cc
- ・ヨーグルト（プレーン）400g
- ・かぼす2個（果汁にする）

◆作り方

- ①鍋に GC びん牛乳、奄美きびさとう、プラスゼラチンを泡立て器でよく混ぜて火をつける。混ぜながら沸騰させてしまわないように気を付けて20秒経ったら火を止める。
- ②大きいボウルに水を入れ、そこに鍋を入れて人肌くらいに冷ます。
- ③GC 生クリームを角が立つまで泡立て、人肌に冷めた①を入れさっと混ぜ、ヨーグルト（プレーン）を入れる。
- ④かぼす果汁も入れて混ぜ、容器に移し冷蔵庫で冷やす。