

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ (スイーツ)

県北センター運営委員会

秋の組合員アンケートより

★料理名

白あんパンナコッタ

★おすすめコメント

白あんのやさしい甘さの和スイーツです。

◆材料

- | | |
|----------------|-------|
| ・ GC びん牛乳 | 240 g |
| ・ GC 北海道手亡豆白あん | 180 g |
| ・ プラスゼラチン | 6 g |
| ・ 水 | 30 g |
| ・ GC 生クリーム | 150 g |

◆作り方

- ①白あんと牛乳を混ぜ沸騰直前まで温める。
- ②更に分量の水でふやかしたゼラチンを加える。
- ③氷水で冷ましながら生クリームを加えてとろみがついたら、こしながらカップに入れて冷やし固める。
- ④いちごジャムやりんごの甘露煮を添えていただく。

◆作り方・ポイント

ゼラチンは、水で約 40 分程度しっかりふやかして 50~60℃の GC びん牛乳に溶かして沸騰させないこと。固まらない原因の多くは熱しすぎや溶け残りです。