

きな粉の ゼランマンジェ

材料 (作りやすい分量です)

* きな粉	25グラム
* 牛乳	250ml
* さとう	70グラム
* 粉ゼラチン	5グラム
A { 生クリーム	160ml
さとう	大さじ1

① 粉ゼラチンは、水大さじ1
にふり入れて、ふやかして
おく

風味がいい。きな粉は
消化が良く
デザートに最適♪

- 1 鍋に、牛乳、さとう、
きな粉を入れ沸騰直前
まで温めて火を止め準備は
粉ゼラチンを加えてよく溶かす。
- 2 1を漉し器でボウルに漉し入れて
ボウルを氷水にあて粗熱が「しっかり
とれるまで」冷ます
- 3 別のボウルにA (生クリーム、さとう)を
入れ軽く泡立つくらいに泡立てる
- 4 2と3を泡立て器で混ぜ合わせ
ボウルを氷水にあてながら、
とろみがつくまで混ぜる
- 5 好みの型に4を流し入れ、冷蔵庫で
3時間以上冷やし固める

作り方