

# 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