\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 生クリーム：300ml
- 牛乳：100ml
- 砂糖：50g
- ラベンダーの花（食用）：1大さじ
- ゼラチン：5g（水でふやかしたもの）
- ブルーベリー：適量（トッピング用）

作り方

1. 生クリームと牛乳、砂糖を鍋に入れて中火にかけ、砂糖が溶けるまで温める。
2. ラベンダーの花を加えて弱火で5分程煮出す。
3. ふやかしたゼラチンを加えて溶かし、ラベンダーの花をこし取る。
4. 混合液を型に流し込み、冷蔵庫で4時間以上冷やして固める。
5. 固まったら型から外し、ブルーベリーをトッピングして完成。