＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 生クリーム：400ml
- 砂糖：100g
- ゼラチン：5g
- バニラビーンズ：1本
- エディブルフラワー：適量
- シルバードラジェ：少々

作り方

1. 生クリームと砂糖を鍋に入れ、バニラビーンズの種を加えて温める。
2. ゼラチンを水でふやかし、生クリームに溶かし込む。
3. 型に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。
4. パンナコッタが固まったら、エディブルフラワーとシルバードラジェで飾る。