\ 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

- 牛乳：300ml
- 生クリーム：200ml
- 砂糖：100g
- 抹茶パウダー：大さじ2
- ゼラチン：10g（水でふやかす）
- バニラエッセンス：小さじ1

作り方

1. 牛乳と砂糖を鍋に入れ、中火で温める。
2. 抹茶パウダーを少量の水で溶いておく。
3. ゼラチンを加えて溶かし、抹茶を入れてよく混ぜる。
4. バニラエッセンスを加えてから火から下ろす。
5. 生クリームを少しずつ加え、氷水に当てながら軽くとろみがつくまでしばらく混ぜながら冷やす。
6. 型に流し入れ、冷蔵庫で数時間冷やして固める。