＼ 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

- 抹茶パウダー：大さじ2
- 砂糖：100g
- 水：100ml
- ゼラチン：10g
- 生クリーム：200ml
- バニラエッセンス：少々

作り方

1. 抹茶パウダーと砂糖、水を混ぜて火にかけ、ゼラチンを溶かす。
2. 生クリームとバニラエッセンスを混ぜ、冷まして固める。
3. ゼラチン液を葉っぱの型に流し込み、冷蔵庫で固める。
4. 固まったゼラチンと生クリームを一緒に盛り付ける。