



プルっと仕上がる

パンナコッタ ブルーベリーソース



材料（4人分）

ゼラチン	8g	ブルーベリーソース	適量
水	大さじ3	ミントの葉	適宜
A：生クリーム	200cc		
牛乳	200cc		
グラニュー糖	45g		

作り方

- 1 ゼラチンは分量の水に振り入れてふやかしておく。
- 2 鍋にAを入れて加熱メニューで「火力5」に合わせ加熱し、砂糖が溶けたら火を止めて1のゼラチンを入れ余熱で溶かす。
- 3 2の粗熱が取れたら器に流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 固まったらブルーベリーソースをのせミントの葉を飾る。

