

ごまのパンナコッタ



材料

いりごま白	大さじ2
生クリーム	200ml
牛乳	100ml
粉ゼラチン	5g
水	30cc
砂糖	40g
ミント	少々

できあがり 6個分

作り方

- ① 耐熱容器に水を入れ、粉ゼラチンを振り入れ、ふやかしておく。
- ② ①を600Wのレンジで20秒加熱し、液状にする。
- ③ 大きめの耐熱ボウルなどに、生クリーム・牛乳、砂糖を入れて、600Wのレンジで1分30秒加熱する。
- ④ ③のボウルに②を入れてしっかり混ぜ、いりごまを加えてさらに混ぜる。
- ⑤ 器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。好みにミントを添える。