



豆乳パンナコッタ みはら保育園



《材料》 こども10人分

調整豆乳	300cc
生クリーム	200cc
きび砂糖	60g
ゼラチン	10g
水	50cc

(トッピング)

きなこ	10g
きび砂糖	10g

《作り方》

- ①ゼラチンは水にふり入れ、ふやかしておく。
- ②調整豆乳と生クリームを沸騰直前まで温める。そこにきび砂糖、①のゼラチンを加えてよく混ぜ、溶かす。
- ③こしながら型に流し、冷やし固める。
- ④トッピング用のきなこときび砂糖を混ぜ合わせておき、固まったパンナコッタにかける。

