

ごまブランマンジェ

○ 材料(6人分)

練りごま	4 5 g
きび砂糖	5 0 g
牛乳	3 0 0 c c
生クリーム	7 5 c c
粉ゼラチン	8 g
水	大さじ 3

ゼラチンは水でふやかしておく。液体に混ぜる前にレンジ等で柔らかくしてから加える。

○ 作りかた

1. ボウルで練りごまと砂糖をよく混ぜておく（練りごまを少し温めると混ぜやすいです。）
2. 牛乳を沸騰寸前まで温めて少しづつ①に加える。
3. ふやかしたゼラチンを②に加えてよく混ぜたら生クリームを入れて混ぜざる等で漉して器に入れて冷やす。

