

# パンナコッタ

ママ応援レシピ

## 子どもが喜ぶデザートに☆

### 【材料】

牛乳 150cc、生クリーム 100cc、練乳 大3、砂糖 大1、  
粉ゼラチン 5g、お湯 50cc、バニラエッセンス 少々

### 【作り方】

- 1) ゼラチンは80度くらいのお湯でふやかしておく。
- 2) 生クリームと牛乳と砂糖、練乳を混ぜてレンジで30秒ほどあたたためてから湯煎する。
- 3) 2が温まってきたらふやかしたゼラチンを入れ溶かす。  
最後にバニラエッセンスを数滴入れる。
- 4) 溶けたら器に入れ粗熱を取ったら冷蔵庫へ入れる！

※イチゴソースを添えるとさらに美味しくなります。