

— 冷た〜いお菓子作り —

— パンナコッタ —

《材料》 6個分

- 粉ゼラチン・・・7g
- 水・・・大さじ3
- 生クリーム・・・200cc
- 牛乳・・・200cc
- 砂糖・・・50g
- バニラエッセンス・・・少々



とっても簡単なので
ぜひお家の人に
作ってあげてね！

《作り方》

- ① 粉ゼラチンと水を混ぜてふやかしておく。
- ② 鍋に生クリーム、牛乳、砂糖を入れて沸騰させないようにしてすべて溶かす。
- ③ 溶けたら火を止め、①のゼラチンを入れ余熱で溶かし、バニラエッセンスも混ぜる。
- ④ ③が溶けたら、鍋底を氷水につけて、静かにヘラで混ぜ、ゆるくとろみがつくまで冷やす。
- ⑤ ④を容器に流しいれて、ラップをして冷蔵庫で冷やし固める。

— スムージー —

《材料》

- パイナップル缶・・・1缶
- 牛乳・・・150cc
- ヨーグルト・・・150cc
- さくらんぼ缶（飾り用）

冷たくておいしいよ〜♪



《作り方》

- ① パイナップルの缶詰は、缶から出してシロップごと冷凍庫で凍らせておく。
- ② 作る約30分前に冷凍庫から取り出し、半解凍の状態にしておく。
- ③ ミキサーにパイナップル、牛乳、ヨーグルトを入れてスイッチを入れる。