

# ◆パンナコッタ



## 材料 4人分

・生クリーム	200ml	☆飾り用
・牛乳	50ml	・ミント 4枚
・砂糖	30g	・季節のフルーツ
・粉ゼラチン	5g	
・水(ゼラチン用1)	30g	
・バニラエッセンス	適量	

## 作り方

- ① 生クリーム・牛乳・砂糖を鍋に入れ、弱火で温め砂糖を溶かす。
- ② 別の鍋に、粉ゼラチンと水を入れ火にかけ、ゼラチンを溶かし、①の鍋に入れる。
- ③ 鍋を氷水で冷まし、とろみが出てきたら、容器に入れ、冷蔵庫で冷まし固める。
- ④ 冷まし固めた容器に、季節のフルーツとミントを飾り、完成！

### ☆豆知識☆

イタリア語で生クリーム(パンナ)を煮た(コッタ)という意味です ✨