

イチゴのババロア



材料（4人分）

お湯	… 50 cc
ゼラチン	… 5g
イチゴ	… 1パック
牛乳	… 100 cc
生クリーム	… 100 cc
砂糖	… 20g

作り方

- 1) お湯でゼラチンをふやかしておく。
- 2) ヘタを取ったイチゴ約60g（5粒分）を牛乳とともにミキサーにかける。
- 3) 鍋に②と生クリーム、砂糖を入れて沸騰直前まで温める。
- 4) ③に①のゼラチンを加えて溶かし、粗熱をとる。
- 5) 残りのイチゴを好みの形に切って器に並べ、④を流し入れる。冷蔵庫で30分ほど冷やし、固まったらできあがり。（ババロアが固まってから残りのイチゴをのせても良い）



ほのかに漂うイチゴの香りにうっとり♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

