この美味しさはナンテコッタ

いちごのパンナコッタ



〈材料 4個分〉 1個当たり　289kcal

生クリーム	150ml
牛乳	300ml
グラニュー糖	45g
粉ゼラチン	7.5g
水	25g
いちご（飾り用）	2個
ミント	適量

【いちごジャム】

いちご	150g
グラニュー糖	20g
レモン汁	小さじ1

この美味しさはナンテコッタ

いちごのパンナコッタ

お手軽レシピ
はこだてごはん





【下準備】

粉ゼラチンに水を加えて混ぜてふやかしておく

飾り用のいちごのヘタを取り 半分に切る

ジャム用のいちごを細かくきざむ

この美味しさはナンテコッタ

いちごのパンナコッタ

お手軽レシピ
はこだてごはん







① 鍋に牛乳・生クリーム・グラニュー糖を加えて中火にかける
② 沸騰しないように混ぜながらグラニュー糖が溶けたら火を止める
③ ふやかしておいたゼラチンを加えて溶けるまで混ぜる
④ 容器に液を注ぎいれて しっかりと粗熱を取ってから冷蔵庫で
15~30分ほど冷やす

この美味しさはナンテコッタ

いちごのパンナコッタ

お手軽レシピ
はこだてごはん





⑤ 鍋に刻んだいちごとグラニュー糖を加えて弱~中火で3分ほど煮込む
⑥ 火を止めて レモン汁を加えて混ぜる
⑦ しっかりと粗熱を取り冷蔵庫で冷やす
⑧ 固まったパンナコッタにいちごジャムをかける
⑨ 飾り用のいちごとミントを添えて完成