

2017年7月8日 一人暮らし応援料理教室レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【メニュー】

感激和風パフェ

<材料> 1人分

白玉[・白玉粉 20g ・水 20g]

抹茶ゼリー[・抹茶 0.5g ・粉ゼラチン 1.25g ・水 50g]

ミルクゼリー[・牛乳 75g ・砂糖 2.25g ・粉ゼラチン 1.25g]

・明治エッセルスーパーカップバニラ 80g

・ゆで小豆 40g ・コーンフレーク 15g

<作り方>

- ① [抹茶ゼリー]鍋に水を入れ沸騰直前まで温めたら、抹茶を入れよく混ぜる。ダマにならない様に
- ② 抹茶が全部溶けたらゼラチンを入れ、よく溶かす。
- ③ 鍋を氷水に当てて粗熱を取り、バットに流し、冷蔵庫で固める。
- ④ [ミルクゼリー]鍋に牛乳を温めて、砂糖を入れて溶けたら、ゼラチンを溶かす。あとは③と同様に。
- ⑤ [白玉]白玉粉をボウルに入れ、水を少しずつ投入して混ぜる。2/3ほど入れたら、様子を見て固いようなら少し水を足し、耳たぶくらいの柔らかさにする。
- ⑥ 深い鍋にたっぷりのお湯を沸し、沸騰したら丸めて中央をくぼませて白玉を投入する。ぷつぷつと浮いてきて1~2分茹でたらOK。氷水にとって冷まし、水気を切る。一人3個になるように大きさを調整します。
- ⑦ ガラスの器にコーンフレークを敷き、アイスクリームをディッシャーで中央に置く。白玉・抹茶ゼリー・ミルクゼリーを盛り付け、最後に小豆あんをのせる。

