Recipe 08

米粉ムース



材料［5～6人分］

★米の粉	大さじ5(45g)
★牛乳	2カップ
★生クリーム	1/2カップ
★練乳	大さじ4
粉ゼラチン	5g

作り方

1. 鍋に★の材料を入れ、よく溶かしてから中火にかけ、
とろみがつくまでよく混ぜて（10分前後）火を止める。
2. 粉ゼラチンを湯大さじ3で溶かしたら鍋に入れ、混ぜて容器へ流す。
3. あら熱がとれたら冷蔵庫で3時間以上冷やす。
お好みのフルーツやジャムを添えて。