



緑茶のパナコッタ

抹茶とはひと味違う、緑茶のスイーツ。
牛乳や生クリームとの相性もよく
おもてなしにもぴったりです。



●おいしく作るポイント●



POINT 1

沸騰すると茶葉の香りが飛んでしまうので弱火でしっかりと煮出すのがコツ



POINT 2

茶葉のえぐみが出ないよう、ぎゅっとしぼらないようにしましょう

〈材料（プリン型4～5個）〉

- 牛乳 200ml
- 茶葉 大さじ2
- グラニュー糖 40g
- 粉ゼラチン 4g
- 生クリーム 80g

トッピング

- 生クリーム 50g
- グラニュー糖 小さじ1
- 茶葉 適量

〈作り方〉

- 1.器に牛乳大さじ2、粉ゼラチンをふり入れ溶かす
- 2.鍋に残りの牛乳、茶葉、グラニュー糖を入れ弱火で6～7分煮て（Point1）、ザルでこす（Point2）
- 3.(1)を入れ溶かし混ぜる
- 4.(3)に生クリームを加え、軽く水でぬらしたグラスに注ぎ、冷蔵庫で固まるまで（約1時間）冷やす
- 5.生クリームとグラニュー糖をボウルに入れて6分立てのホイップ状にし、固まった(4)の上のにせ、軽く煎った茶葉をトッピングする