



## ふわふわリコッタチーズ

リコッタはイタリア語で「もう一度煮る」。牛乳を煮詰めるだけで簡単にできる。手作りリコッタチーズはおもてなしにも。



### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

煮すぎると固くなってしまふので液が透明になったら火を止めましょう



#### POINT 2

布でこし、軽く絞るようにして水気を切りましょう



#### POINT 3

ヘラなどを使ってグラニュー糖がなめらかになるまで混ぜ合わせます

### 〈材料 (2人分)〉

- 牛乳 (できれば高脂肪牛乳※) 600ml
- 生クリーム 30cc
- レモン汁 10cc
- 塩 少々
- イチジク 1個
- グラニュー糖 大さじ1
- クラッカー 適宜

※乳脂肪分4.0%以上

### 〈作り方〉

1. 鍋に牛乳、生クリーム、レモン汁、塩を入れ、最初は中火で、沸騰したらとろ火にする。白いふわふわ (リコッタチーズ) が浮き (Point1)、液に透明感が出てきたら、布でこして常温で冷ます (Point2)
2. リコッタチーズにグラニュー糖を入れて混ぜ合わせる (Point3)。角切りにしたイチジクと一緒にグラスに盛りつけたら冷蔵庫で冷やす
3. クラッカーなどを添える

※イチジクかわりに、キウイ、ピーチなどもおすすめです